FQ 99GP.1 F /HA S
FH 89 P IX/HA S
FHS 89 P IX/HA S
FH 891 P /HA S
FH 891 P IX/HA S
FH 99 P M /HA S
FH 99 P M IX/HA S
FH 89 P /HA S
FHS 89 P M IX/HA S
FH 99 P IX/HA S
FH 99 P /HA S

KZ.O.02.0361

RS **Русскии**

Руководство по эксплуатации
ДУХОВОЙ ШКАФ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Запобіжні заходи,3
Сервисное обслуживание,5
Описание изделия,6
Описание изделия,7
Установка,27
Включение и эксплуатация,29
Программы,30
Предосторожности и рекомендации,33
Техническое обслуживание и уход,34
Неисправности и методы их устранения,35

DE **Deutsch**

Bedienungsanleitung
BACKOFEN

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung,1
Hinweise,2
Kundendienst,5
Beschreibung Ihres Gerätes,6
Beschreibung Ihres Gerätes,7
Installation,9
Inbetriebsetzung und Gebrauch,11
Programme,11
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise,15
Reinigung und Pflege,15

KZ **Қазақша**

Пайдалану нұсқаулығы
ПЕШ

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы,1
Ескертулер,3
Көмек,5
Құрылғы сипаттамасы,6
Құрылғы сипаттамасы,8
Орнату,37
Қосу және пайдалану,39
Тағам дайындау режимдері,39
Сақтандырулар мен кеңестер,43
Күтім және пайдалану,43

NL **Nederlands**

Gebruiksaanwijzing
OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,1
Belangrijk,2
Service,5
Beschrijving van het apparaat,6
Beschrijving van het apparaat,7
Het installeren,18
Starten en gebruik,20
Programma’s,21
Voorzorgsmaatregelen en advies,24
Onderhoud en verzorging,24
Storingen en oplossingen,26

PL **Polski**

Instrukcja obsługi
PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi,1
Ostrzezenia,4
Serwis Techniczny,5
Opis urządzenia,6
Opis urządzenia,8
Instalacja,46
Uruchomienie i użytkowanie,48
Programy,48
Zalecenia i środki ostrożności,52
Konserwacja i utrzymanie,53

DE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

Vor der Aktivierung der Selbstreinigungsfunktion:
- Reinigen Sie die Backofentür
- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Entfernen Sie alle Zubehöre und den Gleitschienen-Bausatz (wenn vorhanden);
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten.

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

Voor het activeren van de functie automatische reiniging:
- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.

Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op afstand.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

RS

Запобіжні заходи

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Подготовка к автоматической чистке:
- протрите дверцу духовки
- влажной губкой удалите из духовки наиболее крупные загрязнения. Не используйте моющие средства;
- выньте все съемные детали и комплект выдвижных направляющих (если имеется);
- не вешайте тряпки или кухонные полотенца на ручку дверцы духового шкафа.

В процессе пиролитической чистки поверхности могут сильно нагреться: не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

KZ

Ескертулер

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін.
Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.
8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-

қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыщтарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Автоматты тазалау циклын іске қоспас бұрын:
- пеш есігін тазалаңыз;
- ылғал губканың көмегімен пештің ішінен үлкен тағам қалдықтарын алып тастаңыз. Тазалау сұйықтығын пайдаланбаңыз;
- барлық керек-жарақтарды және сырғымалы тартпалар жиынын (бар болса) шығарып алыңыз;
- ыдыс-аяқ орамалдарын қоймаңыз

Автоматты түрде тазарту кезінде құрылғының беті ыстық болатындықтан балаларды одан алыс жерде ұстаңыз.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз

PL

Ostrzezenia

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.
Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

Przed włączeniem funkcji czyszczenia automatycznego:
- wyczyścić drzwiczki piekarnika
- za pomocą wilgotnej gąbki usunąć z wnętrza piekarnika największe zanieczyszczenia. Nie stosować detergentów;
- wyjąc wszystkie akcesoria i zestaw prowadnic przesuwnych (jeśli jest on częścią wyposażenia);
- nie pozostawiać ściereczek ani uchwytów kuchennych na klamce drzwiczek.

Podczas automatycznego czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą stać się bardzo gorące. należy uważać, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

UWAGA: Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

DE

Kundendienst

Achtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnose-System ausgestattet, dank dessen eventuelle Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: “F“ gefolgt von Nummern.
In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern.
! Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers;
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

NL

Service

Belangrijk:
Het apparaat is voorzien van een diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoort. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: “F” gevolgd door nummers.
In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.
! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat

RS

Сервисное обслуживание

Внимание:
Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “F” с последующим номером.
В этом случае необходимо вызвать техника из сервиса техобслуживания.
! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

KZ

Көмек

Ескерту:
Құрылғы кез келген дұрыс жұмыс істемеуін анықтайтын автоматты диагностикалық жүйе арқылы реттеледі.
Дұрыс жұмыс істемеу хабарлардың төмендегі түрімен бейнеленеді: “F” сандардың алдында келеді.
Дұрыс жұмыс істемеген кезде техникалық қолдау көрсету орталығына хабарласыңыз.

! Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Туындаған проблема түрі.
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Кейінірек мәліметтердің екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.

PL

Serwis Techniczny

Uwaga:
Urządzenie jest wyposażonew automatyczny system diagnostyczny do wykrywania ewentualnych usterek. Usterki sygnalizowane są na wyświetlaczu poprzez komunikaty typu: “--F”, po których następuje seria cyfr.
W takich przypadkach konieczna jest interwencja serwisu technicznego.
! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Podać:

- Rodzaj usterki;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

1 **EINSCHUBHÖHE 1**
2 **EINSCHUBHÖHE 2**
3 **EINSCHUBHÖHE 3**
4 **EINSCHUBHÖHE 4**
5 **EINSCHUBHÖHE 5**
6 **GLEITFÜHRUNGEN** für die Einschübe
7 Einschub **FETTPFANNE**
8 Einschub **BACKOFENROST**
9 **Bedienfeld**

KZ

Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

1 **ПОЗИЦИЯ 1**
2 **ПОЗИЦИЯ 2**
3 **ПОЗИЦИЯ 3**
4 **ПОЗИЦИЯ 4**
5 **ПОЗИЦИЯ 5**
6 Сырғымалы серелерге арналған **СЫРҒЫТПАЛАР**
7 **ТАБА**
8 **ГРИЛЬ**
9 **Басқару тақтаы**

NL

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

1 **POSITIE 1**
2 **POSITIE 2**
3 **POSITIE 3**
4 **POSITIE 4**
5 **POSITIE 5**
6 **GLEUVEN** om roosters in te schuiven
7 Rooster **LEKPLAAT**
8 Rooster **GRILL**
9 **Bedieningspaneel**

PL

Opis urządzenia

Widok ogólny

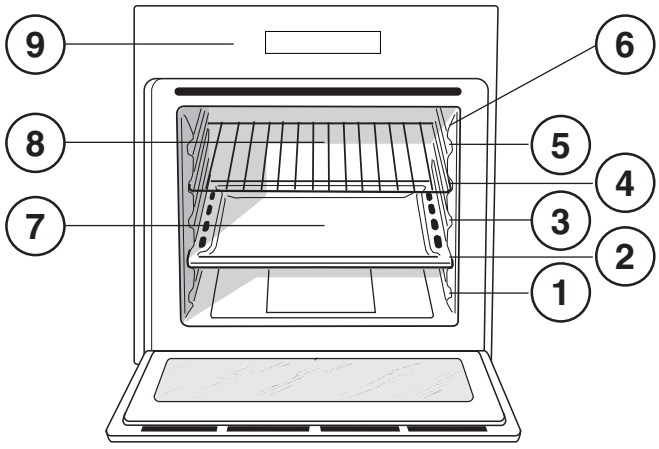
1 **POZIOM 1**
2 **POZIOM 2**
3 **POZIOM 3**
4 **POZIOM 4**
5 **POZIOM 5**
6 **PROWADNICE** boczne
7 Poziom **BLACHA UNIWERSALNA**
8 Poziom **RUSZT**
9 **Panel sterowania**

RS

Описание изделия

Общии вид

1 **ПОЛОЖЕНИЕ 1**
2 **ПОЛОЖЕНИЕ 2**
3 **ПОЛОЖЕНИЕ 3**
4 **ПОЛОЖЕНИЕ 4**
5 **ПОЛОЖЕНИЕ 5**
6 **ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ** уровней
7 **ПРОТИВЕНЬ**
8 **РЕШЕТКА**
9 **Панель управления**



DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Bedienfeld

1 Drehknopf **PROGRAMME**
2 **DISPLAY**
3 Drehknopf **THERMOSTAT**
4 Taste **ZEITEINSTELLUNG**
5 Drehknopf **ZEITEINSTELLUNG**
6 Taste **FAST CLEAN**

Display

7 **VORHEIZZEIT**-Anzeige
8 4-Digit-Anzeige **TEMPERATUR** und **ZEITEN**
9 Symbol **UHR**
10 Symbol **GARZEITENDE**
11 Symbol **DAUER**
12 Symbol **KURZZEITWECKER**
13 Anzeige **TÜRSPERRE**
14 Symbol **STOPP**

RS

Описание изделия

Панель управления

1 Рукоятка **ПРОГРАММЫ**
2 **ДИСПЛЕЙ**
3 Регулятор **ТЕРМОСТАТА**
4 Кнопка **ПРОГРАММИРОВАНИЯ ВРЕМЕНИ**
5 Рукоятка **ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ**
6 Кнопка пиролитической чистки **FAST CLEAN**

Дисплей

7 Индикатор **Предварительного нагрева**
8 Цифровые значения **ТЕМПЕРАТУРЫ** и **ВРЕМЕНИ**
9 Символ **ЧАСЫ**
10 Символ **КОНЕЦПРИГОТОВЛЕНИЯ**
11 Символ **ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ**
12 Символ **ТАЙМЕРА**
13 Индикатор **ЗАБЛОКИРОВАННОЙ ДВЕРЦЫ**
14 Символ **ОСТАНОВ**

NL

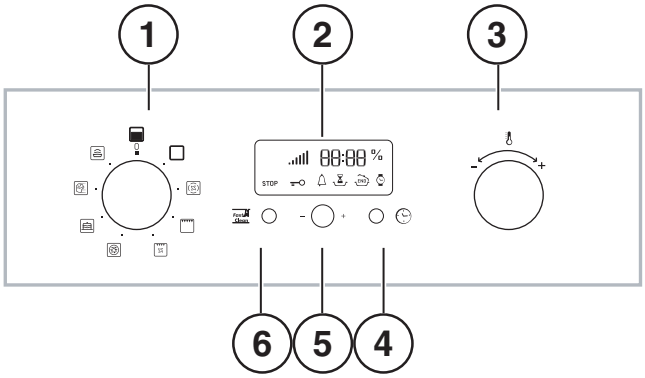
Beschrijving van het apparaat

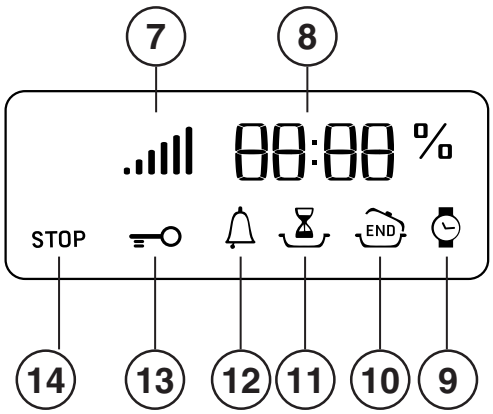
Bedieningspaneel

1 Knop **PROGRAMMI**
2 **DISPLAY**
3 **THERMOSTAATKNOP**
4 Toets **INSTELLEN TIJDEN**
5 Knop **INSTELLEN TIJDEN**
6 Toets **FAST CLEAN**

Display

7 Aanwijzer van de **Voorverwarming**
8 Cijfers **TEMPERATUREN** en **TIJDEN**
9 Symbool **KLOK**
10 Symbool **EINDE BEREIDING**
11 Symbool **DUUR**
12 Symbool **TIMER**
13 Aanwijzer **DEURBLOKKERING**
14 Symbool **STOP**





KZ

Құрылғы сипаттамасы

Басқару тақтаы

1 **РЕТТЕУ** тұтқасы
2 **ДИСПЛЕЙ**
3 **ТЕРМОСТАТ** тұтқасы
4 **УАҚЫТ ПАРАМЕТРІ** туймесі
5 **ТАЙМЕР** тұтқасы
6 **ЖЫЛДАМ ТАЗАЛАУ** туймесі

Дисплей

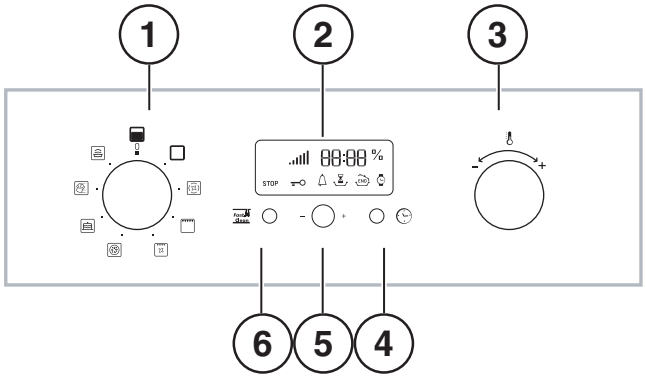
7 **Алдын ала қыздыру индикаторы**
8 **ТЕМПЕРАТУРА** жене **УАҚЫТ** сандары
9 **Сағат** белгішесі
10 **ПІСІРУ АЯҚТАЛДЫ** белгішесі
11 **ҰЗАҚТЫҚ** белгішесі
12 **ТАЙМЕР** белгішесі
13 **ЕСІКЖАБЫҚ** индикаторы
14 **ТОҚТАТУ** белгішесі

PL

Opis urządzenia

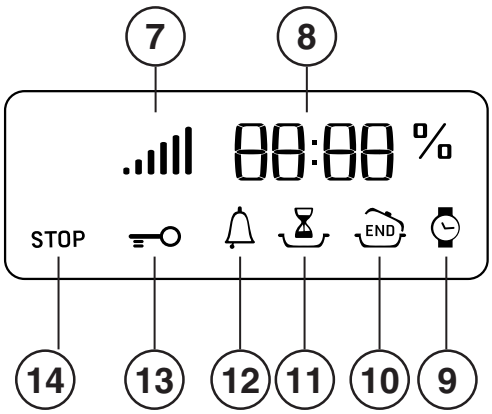
Panel sterowania

1 Pokrętło **PROGRAMÓW**
2 **WYŚWIETLACZ**
3 Pokrętło **TERMOSTATU**
4 Klawisz **USTAWIANIA CZASÓW**
5 Pokrętło **USTAWIANIA CZASÓW**
6 Klawisz **FAST CLEAN**



Wyświetlacz

7 Wskaźnik **wstępnego nagrzewania**
8 Wskaźniki numeryczne **TEMPERATURY** i **CZASU**
9 Ikona **ZEGAR**
10 Ikona **KONIEC PIECZENIA**
11 Ikona **CZAS TRWANIA**
12 Ikony **MINUTNIK**
13 Wskaźnik **BLOKADY DRZWICZEK**
14 Ikona **STOP**



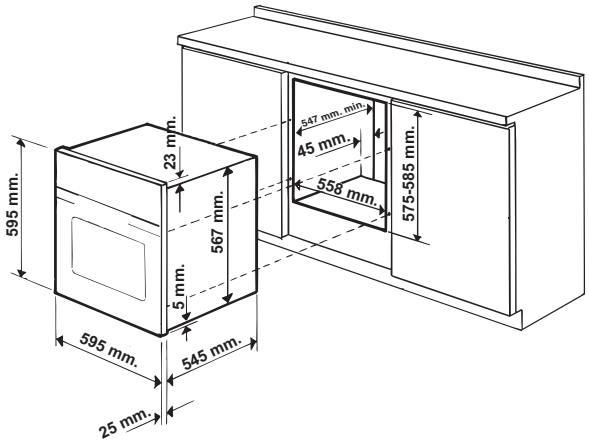
Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

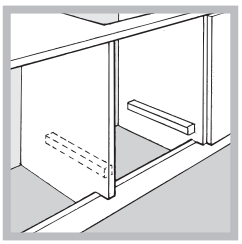
Einbau
Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

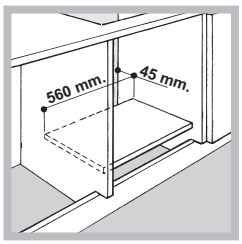
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (siehe Abbildung) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:



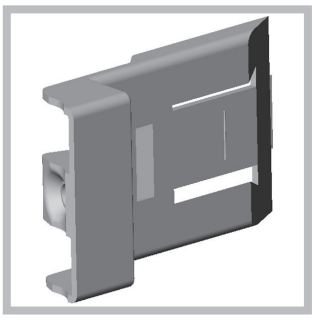
! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.
Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

Belüftung
Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).

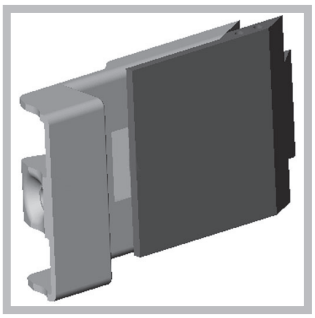




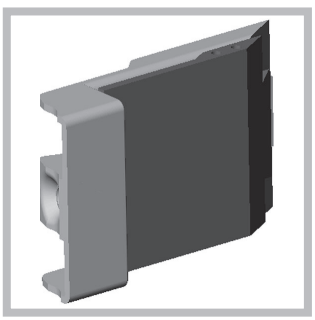
Zentrieren und Befestigen
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:*



20 mm - der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (siehe Abbildung);



18 mm - die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (siehe Abbildung);



16 mm - die zweite Rille genutzt wird (siehe Abbildung).

Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

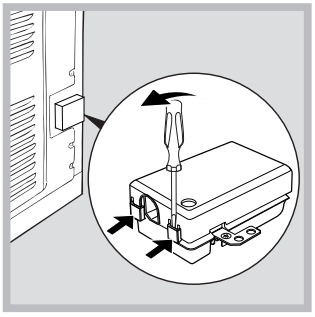
! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

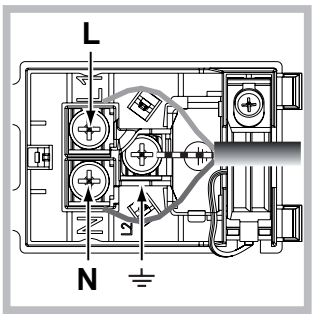
Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (siehe unten).

***** Nur bei einigen Modellen.

Anschluss des Netzkabels





1. Das Klemmengehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (siehe Abbildung).

2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏚ heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ⏚ (siehe Abbildung).
3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz
Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

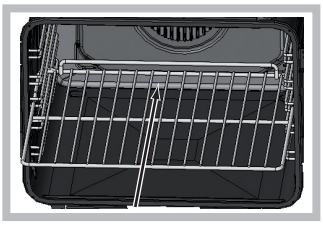
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen*	Breite 43,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 40,6 cm
Nutzvolumen*	Liter 58
Abmessungen**	Breite 45,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 40,6 cm
Nutzvolumen**	Liter 60
Abmessungen* (Mit Vollglasinnentür)	Breite 43,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen* (Mit Vollglasinnentür)	Liter 59
Abmessungen** (Mit Vollglasinnentür)	Breite 45,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen** (Mit Vollglasinnentür)	Liter 62
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V~ 50Hz oder maximale Leistungsaufnahme 2800W (siehe Typenschild)
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion: Ober/Unterhitze; ☐ Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion: 🍰 Gebäck
CE ♻	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15.12.04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. - 2002/96/EG und nachfolgenden Änderungen. 1275/2008 stand-by/off mode

* Nur für Modelle mit eingelassenen Führungen.
** Nur für Modelle mit Drahtführungen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch



! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass sich die Arretierung im hinteren Bereich befindet (siehe Abbildung).

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Einstellung der Uhr

! Die Uhr kann bei ausgeschaltetem und auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die ersten zwei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste, bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste, um die Eingabe zu bestätigen.

Einstellung des Kurzzeitweckers

! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste, um die Eingabe zu bestätigen.

Daraufhin wird das Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Vorheizzeit-Anzeige leuchtet auf.
Die Temperatur kann mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT verändert werden.
3. Sobald die Vorheizzeit-Anzeige erlischt, ertönt ein akustisches Signal. Die Vorheizzeit ist abgelaufen: Gargut in den Backofen geben.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT;
- Programmierung von Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende (siehe Garprogramme);
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0".
5. Nach zwei Stunden schaltet sich der Backofen automatisch aus. Diese Zeit ist aus Sicherheitsgründen bei allen Garprogrammen voreingestellt.
Die Garzeit kann verändert werden (siehe Garprogramme);
6. Für den Fall eines Stromausfalls ist das Gerät mit einem System ausgestattet, welches das Programm wieder an dem Punkt aufnimmt, an dem es unterbrochen wurde. Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge hingegen werden bei Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt und müssen neu programmiert werden.

! Bei den Programmen FAST COOKING und GRILL ist kein Vorheizen vorgesehen.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt. Bei dem Programm FAST COOKING schaltet sich das Gebläse automatisch zehn Minuten nach dem Start ein. Bei dem Programm GEBÄCK setzt es sich nur bei bereits heißem Backofen in Betrieb. Zu Beginn des Programms FAST CLEAN verfügt das Gebläse über eine niedrige Geschwindigkeit.

! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung

Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch Öffnen der Backofentür eingeschaltet werden.

Programme

! Für alle Programme ist eine Gartemperatur voreingestellt. Diese kann von Hand auf einen beliebigen Wert zwischen 40°C und 250°C verändert werden. Bei dem Programm GRILL ist der voreingestellte Wert eine in % angegebene Leistungsstufe. Auch diese lässt sich manuell verändern.

Programm **OBER-UNTERHITZE**

Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **GRILL**
Drehen Sie den Knopf THERMOSTAT, werden auf dem Display die einstellbaren Leistungswerte angezeigt, die von 50% bis 100% reichen. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **ÜBERBACKEN**
Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens.
Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

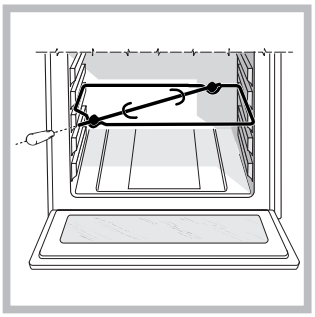
Programm **PIZZA**
Durch diese Kombination wird der Backofen mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, sind die Positionen der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs gegeneinander auszutauschen.

Programm **GEBÄCK**
Dieses Programm eignet sich zum Garen empfindlicher Speisen (z.B. zum Backen von Hefeteigen) sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf drei Ebenen gleichzeitig.

Programm **FAST COOKING**
Bei diesem Programm ist kein Vorheizen nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder auch nicht). Optimale Resultate werden bei Verwendung von nur einer Einschubhöhe erzielt.

Programm **HEFETEIG**
Der Backofen stellt sich unabhängig von der Position des Drehknopfes THERMOSTAT auf eine Temperatur von 40°C ein und behält diese bei. Dieses Programm ist ideal, um Hefeteige optimal aufgehen zu lassen.

Drehspieß*



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (siehe Abbildung) verfahren Sie wie folgt:
1. schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Programme oder in Betrieb.

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird..

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmieren der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Programmdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes
! Die Vorwahl eines Garzeitendes ist nur dann möglich, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Befolgen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3.
2. Drücken Sie daraufhin die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
3. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
5. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
7. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal.

Die eingeschalteten Symbole und END sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem DISPLAY wird abwechselnd die als Garzeitende programmierte Uhrzeit und die Garzeit-Dauer eingeblendet.
Zum Löschen einer Programmierung drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf die Position „0".

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und ÜBERBACKEN – vor allem bei Verwendung des Drehspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Verwenden Sie bitte die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.

- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung ein.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Position 3 oder 4 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des Grillrostes.

- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
  Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.

- Bei reich belegten Pizzen ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Tabelle der Garzeiten

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe		Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit-Dauer (Minuten)
			Standard Führungen	Gleitschienen			
Ober-Unterhitze	Ente	1,5	2	1	Ja	200-210	70-80
	Hähnchen	1,5	2	1	Ja	200-210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	1	Ja	200	70-75
	Schweinebraten	1	2	1	Ja	200-210	70-80
	Mürbeteiggebäck	-	2	1	Ja	180	15-20
	Torten	1	2	1	Ja	180	30-35
Echte Heißluft	Pizza auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	220-230	20-25
	Torten auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		2 und 4	1 und 3	Ja	170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 2/3	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1	2	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1 oder 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Ja	190-200	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210	20-25
	Quiche		1 und 3	1 und 3	Ja	200	20-30
Grill	Makrelen	1	4	3	Nein	100%	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	100%	10-15
	Tintenfisch und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	100%	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	100%	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	Nein	100%	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	100%	15-20
	Bratwürste	0,7	4	3	Nein	100%	15-20
	Hamburger	4 oder 5	4	3	Nein	100%	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	4 oder 6	4	3	Nein	100%	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein Nein	100%	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-		100%	70-80
Überbacken	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	2	Nein	210	40-45
Pizza	Pizza	0,5	2	1	Ja	220	15-20
	Fladen	0,5	2	1	Ja	200	20-25
Gebäck	Torten	0,5	2 oder 3	1 oder 2	Ja	180	25-35
	Obstkuchen	1	2 oder 3	1 oder 2	Ja	180	40-50
	Plum Cake	0,7	2 oder 3	1 oder 2	Ja	170-180	45-55
	Kleingebäck auf 2 Ebenen	0,7	2 und 4	1 und 3	Ja	180-190	20-25
	Biskuitböden	0,6	2 oder 3	1 oder 2	Ja	160-170	30-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen	0,7	1, 3 und 5	1, 2 und 4	Ja	180-190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen	0,7	1, 3 und 5	1, 2 und 4	Ja	180	20-25
	Gefüllte Crêpes	0,8	2	1	Ja	200	30-35
	Baisers auf 3 Ebenen	0,5	1, 3 und 5	1, 2 und 4	Ja	90	180
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,5	2	1	Ja	210	20-25
Fast Cooking (Intensivbacken)	**Tiefkühlgerichte**						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Zucchini und Krebse überbacken	0,4	2	1	-	200	20
	Quiche	0,5	2	1	-	220	30-35
	Gefüllte Teigwaren	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Goldgelbe Brotlaibe	0,4	2	1	-	180	25-30
	Hühnchen	0,4	2	1	-	220	15-20
	Fertiggerichte						
	Geflügel	0,4	2	1	-	200	20-25
	Frische Fertiggerichte						
	Mürbeteiggebäck	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum Cake	0,6	2	1	-	180	45
	Mit Käsegefülltes Blätterteiggebäck	0,2	2	1	-	210	10-12
Hefeteig	Hefeteig gehen lassen (Brioche, Brot, süße Kuchen, Croissants usw.)		2	1		40	30-60

! Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können.
Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start" (siehe Garprogramme) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start" (siehe Reinigung und Pflege) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür vorzunehmen. Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.
Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden "Symbol Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

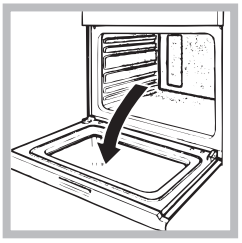
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen

und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

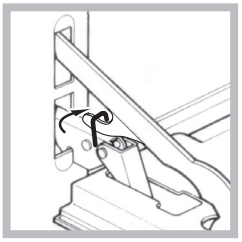
Backofentür reinigen

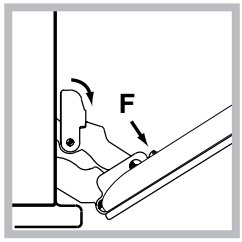
Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.
Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:



1. Öffnen Sie die Tür ganz (siehe Abbildung);

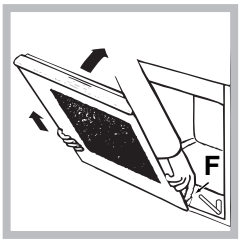
2. klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese (siehe Abbildung);





Mit Vollglasinnentür

3. fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Ziehen Sie die Tür dann zu sich hin aus ihrer Lagerung heraus (siehe Abbildung).

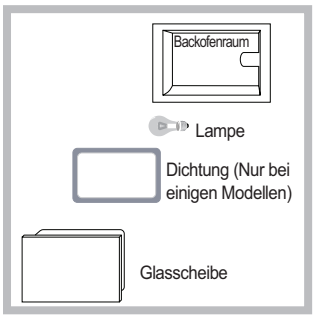


3. (Mit Vollglasinnentür) fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Drücken Sie auf die Arretierbolzen **F** und ziehen Sie dann die Tür zu sich hin aus den Scharnieren heraus (siehe Abbildung).

In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Dichtungen prüfen
Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampenaustausch



Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:

1. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab; verwenden Sie hierzu einen Schraubenzieher.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 15 W, Sockel E 14.

Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (siehe Abbildung).

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Automatische Reinigung FAST CLEAN

Bei dem Programm FAST CLEAN werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt und es wird der Pyrolyse-Selbstreinigungsvorgang durchgeführt, während dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht verascht.
Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Speisereste verkohlen und aufglimmen. Es handelt sich um eine spontane Verbrennung, ein völlig normaler Vorgang, der keinerlei Risiken birgt.

Vor der FAST CLEAN-Reinigung:
- Entfernen Sie mit einem feuchten Schwamm größere Speisereste aus dem Backofeninneren. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel;
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen heraus;
- Lassen Sie keine Geschirrtücher oder Topflappen am Backofengriff hängen.
- Drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf „0“.

! Ist der Backofen sehr heiß, startet der Pyrolyse-Reinigungsvorgang möglicherweise nicht. Warten Sie, bis sich der Backofen abgekühlt hat.

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Zur Aktivierung des FAST CLEAN Reinigungszyklus

drücken Sie für 4 Sekunden die Taste . Mittels des Drehknopfes ZEITEINSTELLUNG kann die gewünschte Reinigungsstufe, deren Dauer vorbestimmt ist, und nicht verändert werden kann, eingestellt werden.
1. Sparprogramm (ECO): Knopf in Richtung "−" drehen. Dauer 1 Stunde.
2. Normalprogramm (NOR): Anfangsleistungsstufe. Dauer 1 Stunde und 30 Minuten
3. Intensivprogramm (INT): Knopf in Richtung "+" drehen. Dauer 2 Stunden.

4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste .

Auch für den FAST CLEAN Zyklus kann, wie für jeden normalen Garvorgang, programmiert werden, wann dieser beendet werden soll (siehe Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs).

Sicherheitsvorrichtungen

- Das Aufleuchten des auf dem Display befindlichen Symbols ist ein Zeichen dafür, dass die Backofentür ab dem Moment automatisch gesperrt wurde, an dem sehr hohe Temperaturwerte erreicht wurden.
- Das Symbol STOP weist darauf hin, dass durch Drücken der Taste der Reinigungsvorgang jederzeit unterbrochen werden kann.
- Bei Auftreten von Unregelmäßigkeiten wird die Stromversorgung der Heizelemente unterbrochen;
- Nach erfolgter Sperre der Backofentür können die vorgenommenen Einstellungen (Zyklus-Dauer und -Ende) nicht mehr geändert werden.

Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs

1. Drücken Sie die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Stunden einzustellen.

3. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Minuten einzustellen.

5. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
6. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein FAST CLEAN - Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmieren Sie demnach 12.30 Uhr als Programmende. Das Programm startet also automatisch um 11:30:00 Uhr.

Die eingeschalteten Symbole und END sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem Display wird abwechselnd die als Ende des Fast Clean-Programms vorgewählte Uhrzeit und die Dauer eingeblendet.

Nach Abschluss des Selbstreinigungsvorgangs

Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs kann die Backofentür kann nicht sofort geöffnet werden, sondern erst dann, wenn die Backofentemperatur auf ein annehmbares Niveau gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Nach Abkühlen des Backofens lässt sich dieser mit einem feuchten Schwamm mühelos entfernen. Möchten Sie jedoch die noch vorhandene Ofenwärme zum Garen nutzen, dann ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

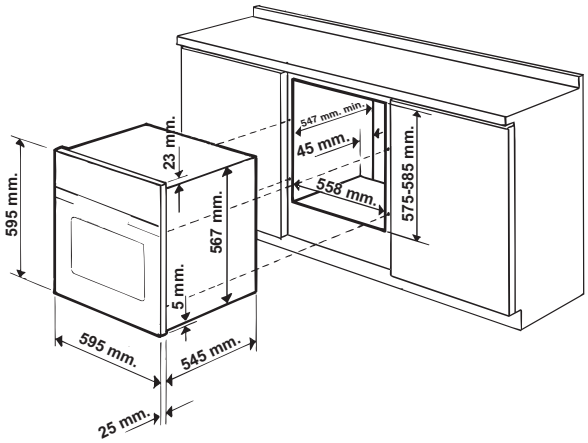
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

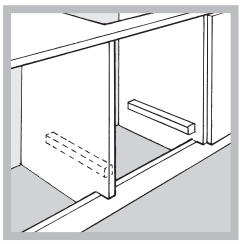
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowelonder het aanrecht (zie figuur) alsin stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:

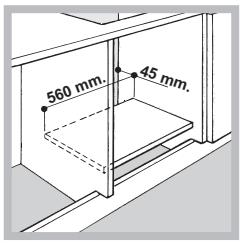


! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.
Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

Ventilatie

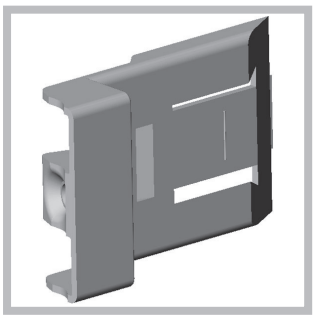
Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).



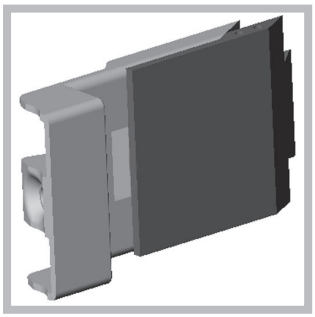


Centreren en bevestigen

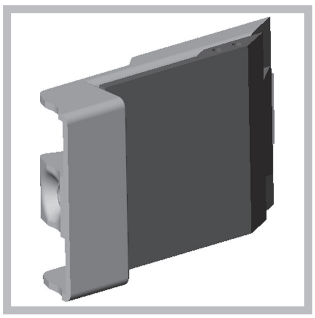
Regel de 4 stelvoetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst, afhankelijk van de dikte van de zijkant van het meubel:*



als de dikte 20 mm is: verwijder het regelbare gedeelte van het stelvoetje (zie afbeelding);



als de dikte 18 mm is: gebruik de eerste gleuf zoals door de fabriek is voorzien (zie afbeelding);



als de dikte 16 mm is: gebruik de tweede gleuf (zie afbeelding).

Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

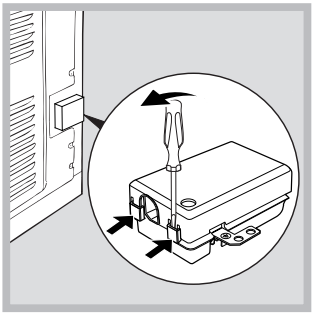
! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

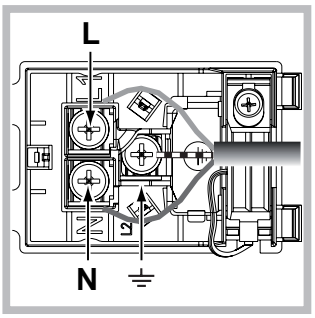
De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (zie onder).

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).



2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N-⏚ los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen ⏚ (zie afbeelding).
3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.
4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

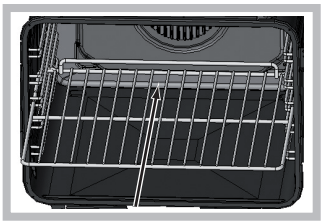
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen*	breedte cm 43,5 hoogte cm 32,4 diepte cm 40,6
Inhoud*	liter 58
Afmetingen**	breedte cm 45,5 hoogte cm 32,4 diepte cm 40,6
Inhoud**	liter 60
Afmetingen* (Met glazen ovendeur)	breedte cm 43,5 hoogte cm 32,4 diepte cm 41,5
Inhoud* (Met glazen ovendeur)	liter 59
Afmetingen** (Met glazen ovendeur)	breedte cm 45,5 hoogte cm 32,4 diepte cm 41,5
Inhoud** (Met glazen ovendeur)	liter 62
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V~ 50Hz maximaal opgenomen vermogen 2800W (zie typeplaatje)
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convectie Natuurlijk - verwarmingsfunctie: Traditioneel; ☐ Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: Gebak
CE 	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen – 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. - 2002/96/EG en daaropvolgende wijzigingen. 1275/2008 stand-by/off mode

* Alleen voor modellen met diepgetrokken geleiders.
** Alleen voor modellen met uitstekende geleiders.

Starten en gebruik



! Als u het rooster erin schuift dient u zich ervan te verzekeren dat de blokkering zich aan de achterzijde van de opening bevindt (zie afbeelding).

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

De klok instellen

! U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets om te bevestigen.

De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de minuten in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets om te bevestigen.

Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

De oven starten

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de knop PROGRAMMA'S te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de voorverwarming gaan aan.

De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de knop THERMOSTAAT.

3. Als de aanwijzer van de voorverwarming uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- het kookprogramma veranderen met behulp van de knop PROGRAMMA'S;
- de temperatuur veranderen met behulp van de knop THERMOSTAAT;
- de duur en het einde van de kooktijd programmeren (zie kookprogramma's);
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand "0" te zetten.

5. Na twee uur gaat de oven automatisch uit: dit is om veiligheidsredenen voor iedere kookfunctie van te voren ingesteld.

U kunt de duur van de bereiding te veranderen (zie kookprogramma's).

6. Wanneer de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het programma is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij de programma's FAST COOKING en BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.
! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.
! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt. Bij het programma FAST COOKING gaat de ventilator automatisch na tien minuten aan. Bij het programma GEBAK gaat de ventilator aan als de oven warm is. Aan het begin van het programma FAST CLEAN draait de ventilator op lage snelheid.
! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door de ovendeur te openen.

Programma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast,en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C. In het programma BARBECUE is de ingestelde temperatuur in % uitgedrukt. Dit kan ook handmatig worden gewijzigd.

Programma **TRADITIONELE OVEN**

Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding.

Programma **MULTIKOKEN**

Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijkmaximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **BARBECUE**
Als u aan de knop THERMOSTAAT draait, geeft het display niveaus van stroomsterkte weer die gaan van een minimum van 50% tot een maximum van 100%. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**
Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

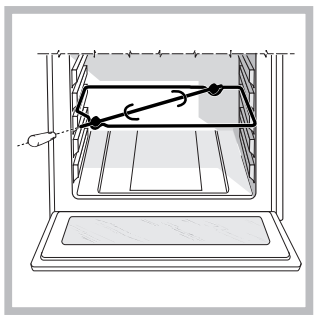
Programma **PIZZA OVEN**
Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters tegelijk gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **GEBAK OVEN**
Deze functie is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 roosters tegelijkertijd wilt koken.

Programma **FAST COOKING**
Bij dit programma wordt de oven niet voorverwarmd. Dit programma is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvriesproducten en voorgekookte gerechten). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.

Programma **RIJZEN**
De oven bereikt en behoudt een temperatuur van 40°C onafhankelijk van de stand van de knop THERMOSTAAT. Dit programma is ideaal voor het rijzen van beslag dat bakkersgist bevat.

Braadspit*



Voor het activeren van het draaispit (zie afbeelding) gaat u als volgt te werk:
1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het draaispit door de programma's of te selecteren;

! Wanneer u de ovendeur opent als het programma is gestart, zal het draaispit stoppen met draaien.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de gewenste duur in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets om te bevestigen;
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets otdat het symbool en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de uren in te stellen;
4. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
5. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de minuten in te stellen;
6. druk nogmaals op de toets om te bevestigen;
7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

De symbolen en END gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.
Om een programmering te annuleren draait u de knop PROGRAMMA'S op stand "0".

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTIKOKEN

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.

- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.

- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA OVEN

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.

- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Traditionele oven	Eend	1,5	2	1	ja	200-210	70-80
	Kip	1,5	2	1	ja	200-210	60-70
	Gebraden kalfs-of rundvlees	1	2	1	ja	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	1	ja	200-210	70-80
	Koekjes(kruimeldeeg)	-	2	1	ja	180	15-20
	Taarten	1	2	1	ja	180	30-35
Multikoken	Pizza op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	220-230	20-25
	(Vruchten)taarten op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		2 en 4	1 en 3	ja	170	20-25
	Gebraden kip + aardappels	1+1	1 en 2/3	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	2	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1 of 2	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	ja	200	20-30
Barbecue	Makreel	1	4	3	nee	100%	15-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	nee	100%	10-15
	Calamarien garnalenspiesjes	0,7	4	3	nee	100%	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	nee	100%	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	nee	100%	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	nee	100%	15-20
	Saucijzen	0,7	4	3	nee	100%	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	nee	100%	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	nee	100%	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	100%	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig	1	-	-	nee	100%	70-80
Gratineren	Gegrilde kip	1,5	2	2	nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	2	nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezi	1,5	-	-	nee	210	60-70
	Gebraden kalfs-of rundvlees	1	2	2	nee	210	60-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	2	nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	2	nee	210	40-45
Pizza oven	Pizza	0,5	2	1	ja	220	15-20
	Focacciabrood	0,5	2	1	ja	200	20-25
Gebak oven	Taarten	0,5	2 of 3	1 of 2	ja	180	25-35
	Vruchtentaart	1	2 of 3	1 of 2	ja	180	40-50
	Cakejes	0,7	2 of 3	1 of 2	ja	170-180	45-55
	Kleine cakejes op 2 roosters	0,7	2 en 4	1 en 3	ja	180-190	20-25
	Cake	0,6	2 of 3	1 of 2	ja	160-170	30-40
	Soesjes op 3 roosters	0,7	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180-190	20-25
	Koekjes op 3 roosters	0,7	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180	20-25
	Gevulde flensjes	0,8	2	1	ja	200	30-35
	Meringue op 3 roosters	0,5	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	90	180
	Kaaskoekjes	0,5	2	1	ja	210	20-25
Fast cooking	**Diepvriesproducten**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Courgettes en garnalen in beslag	0.4	2	1	-	200	20
	Spinaziequiche	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti (grote gefrituurde ravioli)	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Gebakken broodjes	0.4	2	1	-	180	25-30
	Kipsnacks	0.4	2	1	-	220	15-20
	Voorgekookte gerechten						
	Gebakken kippenvleugels	0.4	2	1	-	200	20-25
	Verse etenswaren						
	Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Cakejes	0.6	2	1	-	180	45
	Kaaskoekjes	0.2	2	1	-	210	10-12
Rijzen	Rijzen van deeg met bakkersgist (brioche, brood, taarten, croissants, enz.)		2	1		40	30-60

! De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast.
De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/"○" staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde bereiding" (zie Programma's) en de "vertraagde automatische reiniging" (zie Onderhoud en verzorging), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.
Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standy-stand.
De standby-stand wordt weergegeven middels het "Symbool Klok" op een hoge verlichtingssterkte.
Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

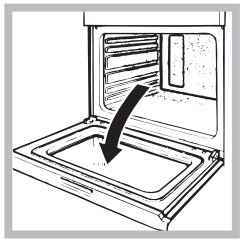
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een neutrale zeep worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.

- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.
- We raden u aan de schoonmaakmiddelen niet direct op het bedieningspaneel te spuiten maar een sponsje te gebruiken.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

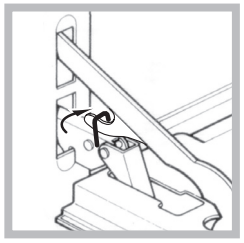
De ovendeur reinigen

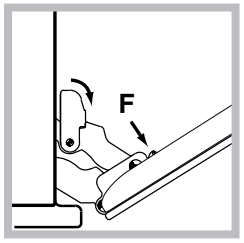
Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:



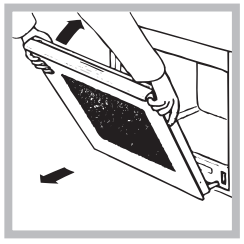
1. open de deur volledig (zie afbeelding);

2. til de hendeltjes op die zich aan de twee scharnieren bevinden en draai ze (zie afbeelding);

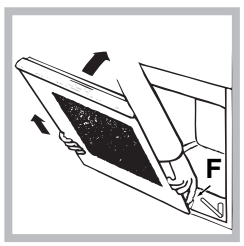




Met glazen ovendeur



3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding).



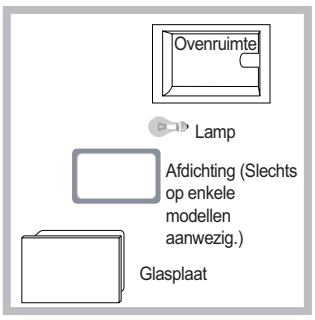
3 (Met glazen ovendeur) pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Druk op de klemmen **F**, trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding).

Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Verwijder het glazen lampenkapje met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: vermogen 15 W, fitting E 14.

Zet het deksel weer op zijn plaats en let erop dat de afdichting goed is bevestigd (zie afbeelding).

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

Automatische reiniging door middel van FAST CLEAN

Door de functie FAST CLEAN te activeren bereikt de oven een temperatuur van 500°C die nodig is voor het verbranden van voedselrestjes. Het vuil wordt letterlijk as.
Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes zullen oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is wat geen enkel gevaar met zich mee brengt.

Voor het activeren van FAST CLEAN:

- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.
- zet de knop PROGRAMMA'S op "0"

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven wat is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

Om de reinigingscyclus FAST CLEAN te activeren drukt u circa 4 seconden op de toets ▪▪▪ ▪▪▪ ▪▪▪. Door middel van knop INSTELLEN TIJDEN kunt u het gewenste reinigingsniveau kiezen met een vooringestelde en niet wijzigbare tijdsduur:
1. Economisch (ECO): draai de knop richting "**–**". Duur 1 uur;
2. Normaal (NOR): beginniveau. Duur 1 uur en 30 minuten;
3. Intensief (INT): draai de knop richting "**+**". Duur 2 uur.

4. Druk op de toets om te bevestigen.

Zoals voor een normaal kookprogramma is het ook voor de FAST CLEAN cyclus mogelijk een einde te programmeren (zie Programmeren van het einde van de automatische reiniging).

Veiligheidssystemen

- het verlichte symbool op het display geeft aan dat de ovendeur automatisch is geblokkeerd omdat de temperatuur zeer hoog is geworden;
- het symbool STOP geeft aan dat op elk willekeurig moment dat u op de toets drukt u de reinigingscyclus kunt annuleren;
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd van de cyclus niet meer veranderd worden.

Het einde van de automatische reiniging programmeren

1. Druk op de toets totdat het symbool END en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets om te bevestigen;
6. als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END en hoort u een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het ECO niveau van FAST CLEAN met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

De symbolen en END gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van FAST CLEAN.

Na de automatische reiniging

De ovendeur kan pas worden geopend als de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

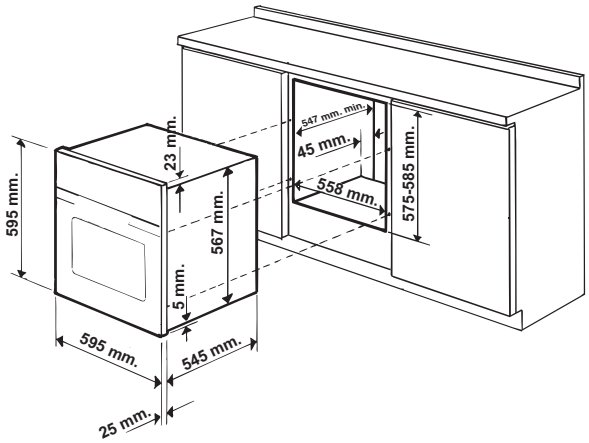
Расположение

! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильныи монтаж изделия может стать причинои повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж
Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

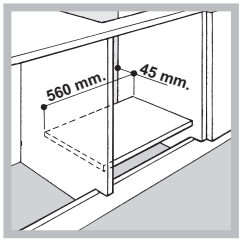
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:



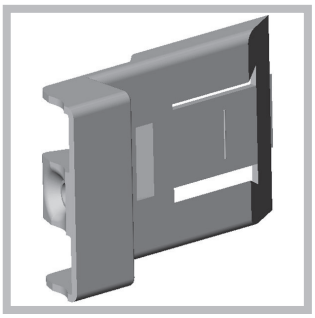
! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

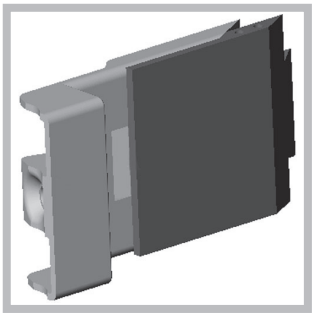
Вентиляция
Для обеспечения надлежащеи вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовои шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).



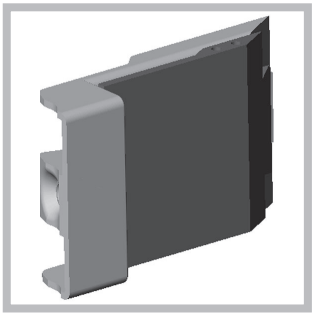
Центровка и крепление
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в периметральной раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:*



толщина 20 мм: полностью удалите съемную часть крепежного элемента (см. схему);



толщина 18 мм: используйте первый паз, согласно уже готовой конфигурации производителя (см. схему);



толщина 16 мм: используйте второй паз (см. схему).

Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

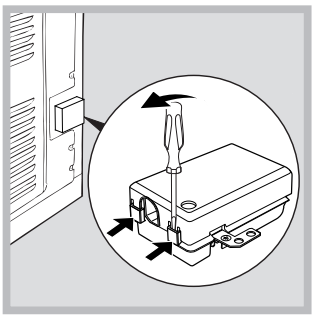
***** Имеется только в некоторых моделях.

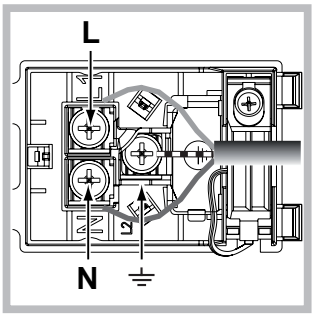
! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

Подсоединение сетевого кабеля





1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. схему).

2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый ⏚ (см. схему).

3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.

4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку).

В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C (например, задняя панель духового шкафа).

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическии провод и сетевая розетка были легко доступны.

! Электрическии провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяите состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

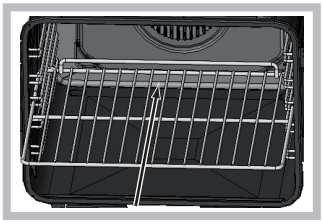
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.

АЮ 77

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры*	ширина 43,5 см. высота 32,4 см. глубина 40,6 см.
Объем*	58 л
Габаритные размеры**	ширина 45,5 см. высота 32,4 см. глубина 40,6 см.
Объем**	60 л
Габаритные размеры* (с двойной стеклянной дверцей)	ширина 43,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см.
Объем* (с двойной стеклянной дверцей)	59 л
Габаритные размеры** (с двойной стеклянной дверцей)	ширина 45,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см.
Объем** (с двойной стеклянной дверцей)	62 л
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ АЮ 77	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматива EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – режим нагрева: ☐ Традиционная; Потребление электроэнергии при принудительной конвекции - в фазе нагревания; Кондитерская выпечка.
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям - 93/68/CEE от 22/07/93 и последующим изменениям. 2002/96/CE и последующим изменениям. 1275/2008 standby/off mode.

* Только для моделей с направляющими, изготовленными методом вытяжки.
** Только для моделей с направляющими из прутка.

Включение и эксплуатация



! При установке решетки проверьте, чтобы упор находился в задней части ниши (см. изображение).

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

Программирование часов

! Часы можно запограммировать как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было запрограммировано время окончания приготовления.

1. Нажмите несколько раз кнопку ⏲ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ ⏲ и первые два цифровые значения;
2. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "−" для настройки часов;
3. вновь нажмите кнопку ⏲ до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
4. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "−" для настройки минут;
5. вновь нажмите кнопку ⏲ для подтверждения.

Программирование таймера

! Данная функция не прерывает приготовление и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет включить звуковой сигнал по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку ⏲ до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ 🔔 и три цифровые значения;
2. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "−" для настройки минут;
3. вновь нажмите кнопку ⏲ для подтверждения.

На дисплее начнется обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Духовой шкаф начнет фазу предварительного нагрева, и загорится соответствующий индикатор.

Настройка температуры производится при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ.

3. Когда индикатор предварительного нагрева погаснет .ıllı, и раздастся звуковой сигнал завершения нагрева духовки: поместите в ее продукт.
4. В процессе приготовления в любой момент можно:
- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать продолжительность и время окончания приготовления (см программы приготовления);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

5. По истечении двух часов духовой шкаф автоматически выключается. это время запрограммировано в целях безопасности для всех программ приготовления.

Продолжительность приготовления может быть изменена (см программы приготовления).

6. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании продолжения программы, не сохраняется после возобновления электропитания и должно быть выполнено повторно.

! В программах FAST COOKING (Быстрое приготовление) и BARBECUE (Гриль) фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охладительная вентиляция

Для понижения температуры снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охладительный вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа. В программе FAST COOKING (Быстрое приготовление) вентилятор включается автоматически через десять минут работы духового шкафа. В программе КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА вентилятор включается только при разогретом духовом шкафу. В начале программы пиролитической чистки FAST CLEAN вентилятор охлаждения работает на малой скорости.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

Лампочка может быть включена в любой момент, даже при выключенной духовке, при открывании дверцы.

Программы

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 40°C до 250°C.

В программе ГРИЛЬ заданное значение является уровнем мощности, выраженной в %. Этот уровень может быть также настроен вручную.

Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**
В режиме традиционального приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программа **ГРИЛЬ**
Поворачивая регулятор ТЕРМОСТАТ, на дисплее показываются все возможные уровни мощности от 50% до 100%. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **GRATIN** (Подрумянивание)
Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

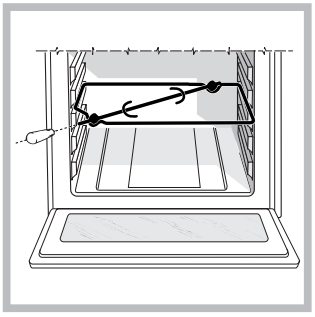
Программа **ПИЦЦА**
Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Эта комбинация позволяет быстро нагреть духовку. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**
Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.

Программа **FAST COOKING** (Быстрое приготовление)
Программа не нуждается в предварительном нагреве. Данная программа особенно рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

Программа **РАССТОЙКА**
Духовка нагревается и поддерживает температуру 40°C, независимо от положения регулятора ТЕРМОСТАТ. Данная программа идеально подходит для расстойки дрожжевого теста.

Вертел*



Для включения вертела (см. схему) выполните следующие операции:
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, выбрав программы или ;

! После начала выполнения программы при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

Порядок программирования продолжительности приготовления

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;
2. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону “+” и “−” для программирования нужной продолжительности;
3. вновь нажмите кнопку для подтверждения.
4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Порядок программирования окончания приготовления

! Запрограммировать окончания приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

1. Следуйте инструкциям 1 – 3, описывающиз продолжительность;
2. затем нажмите кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ END и два цифровые значения;
3. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону “+” и “−” для настройки часов;
4. вновь нажмите кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
5. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону “+” и “−” для настройки минут;
6. вновь нажмите кнопку для подтверждения.

7. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

Включенныесимволы и означают, что была запрограммирована какая-либо функция. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания приготовления и продолжительность приготовления.
Для отмены программы поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку.
  При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Традиционная духовка	Утка	1,5	2	1	Да	200-210	70-80
	Курица	1,5	2	1	Да	200-210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	1	Да	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	2	1	Да	200-210	70-80
	Печенье (песочное)	-	2	1	Да	180 180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	2	1	Да		30-35
Одновременное приготовление на нескольких уровнях *	Пицца (на 2-х уровнях)		2 и 4	1 и 3	Да	220-230	20-25
	Песочный торт на 2-х уровнях/торты на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	180	30-35
				1 и 3	Да	170	20-25
	Бисквит (на 2-ух уровнях)		2 и 4				
	Жареная курица с картошкой	1+1	1 и 2/3	1 и 3	Да	200-210	65-75
	Баранина	1	2	1	Да	190-200	45-50
	Скумбрия	1	1 или 2	1	Да	180	30-35
	Лазанья	1	2	1	Да	190-200	35-40
	Эклеры на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	190	20-25
	Печенье на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	190	10-20
	Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	210	20-25
	Несладкие торты		1 и 3	1 и 3	Да	200	20-30
ГРИЛЬ*	Скумбрия	1	4	3	Нет	100%	15-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	Нет	100%	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	Нет	100%	8-10
	Филе трески	0,7	4	3	Нет	100%	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	Нет	100%	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	Нет	100%	15-20
	Колбаски-шпикачки	0,7	4	3	Нет	100%	15-20
	Гамбургер	4 или 5	4	3	Нет	100%	10-12
	Фаршированый горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 или 6	4	3	Нет	100%	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	Нет	100%	70-80
	Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	Нет	100%	70-80
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1,5	2	2	Нет	210	55-60
	Каракатицы	1	2	2	Нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	Нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	Нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	Нет	210	60-75
	Жаркое из свинины	1	2	2	Нет	210	70-80
	Баранина	1	2	2	Нет	210	40-45
Пицца	Пицца	0,5	2	1	Да	220	15-20
	Булка	0,5	2	1	Да	200	20-25
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0,5	2 или 3	1 или 2	Да	180	25-35
	Фруктовый торт	1	2 или 3	1 или 2	Да	180	40-50
	Кекс	0,7	2 или 3	1 или 2	Да	170-180	45-55
	Мелкие кексы на 2-х уровнях	0,7	2 и 4	1 и 3	Да	180-190	20-25
	Бисквит	0,6	2 или 3	1 или 2	Да	160-170	30-40
	Эклеры на 3-х уровнях	0,7	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	Да	180-190	20-25
	Печенье на 3-х уровнях	0,7	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	Да	180	20-25
	Блины с начинкой	0,8	2	1	Да	200	30-35
	Безе на 3-х уровнях	0,5	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	Да	90	180
	Печенье из слоеного теста с сыром	0,5	2	1	Да	210	20-25
Быстрое приготовление	**Мороженные продукты**						
	Пицца	0.3	2	1	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0.4	2	1	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0.5	2	1	-	220	30-35
	Пирожки	0.3	2	1	-	200	25
	Лазанья	0.5	2	1	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0.4	2	1	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0.4	2	1	-	220	15-20
	Полуфабрикаты						
	Жареные куриные крылышки	0.4	2	1	-	200	20-25
	Сырые продукты						
	Печенье (песочное)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Кекс	0.6	2	1	-	180	45
	Печенье из слоеного теста с сыром	0.2	2	1	-	210	10-12
Расстойка	Расстойка дрожжевого теста (булочки, хлеб, торты, круассаны и т.д.)		2	1		40	30-60

! Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.

Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, а также находясь босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Сервисное обслуживание).
- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.
  Все ведущие производители бытовых электроприборов содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Эту возможность Вам дадут опции планирования программ, в частности «приготовление с задержкой» (см. Программы) и «автоматическая пиролитическая чистка с задержкой (см. Техническое обслуживание и уход).
- Рекомендуется всегда готовить в режах ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.
Если в течение 2-х минут не производится никаких действий, изделие автоматически переходит в режим энергосбережения.
Режим энергосбережения показывается символом «Часы» с яркой подсветкой.
При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

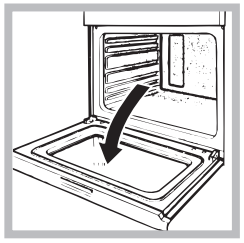
Чистка изделия

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.
- Рекомендуется не разбрызгивать моющие средства непосредственно на регуляторы, а на губку.

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

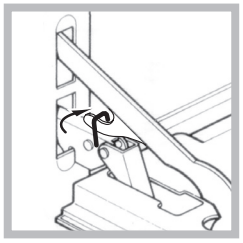
Чистка дверцы

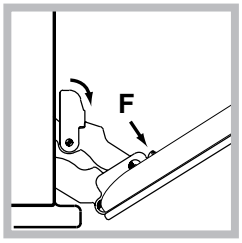
Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло. Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.



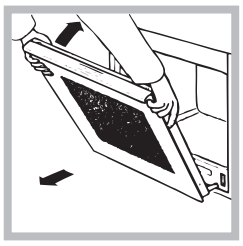
1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);

2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (см. схему);

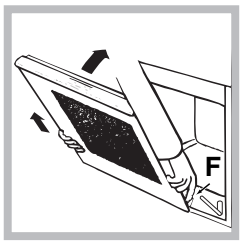




с двойной стеклянной дверцей



3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему).



3 (с двойной стеклянной дверцей). возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. схему).

Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (см. Сервисное обслуживание). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:
1. Снимите стеклянную крышку при помощи отвертки.
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 15 Вт, резьба E 14.
Восстановите на место крышку, обращая внимание на правильное положение уплотнения (см. схему).

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

RS

Пиролитическая чистка FAST CLEAN

Программа FAST CLEAN нагревает духовой шкаф до 500°C и включает процесс пиролитической чистки, то есть сжигает загрязнения. Загрязнения буквально кремируются. В процессе пиролитической чистки поверхности могут сильно нагреться: не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу. Через стекло дверцы духовки можно увидеть вспыхивающие частицы: это мгновенное сгорание, является абсолютно нормальным явлением и является совершенно безопасным.

Перед началом функции FAST CLEAN:

- влажной губкой удалите из духовки наиболее крупные загрязнения. Не используйте моющие средства;
- выньте из духовки все съемные детали;
- не вешайте тряпки или кухонные полотенца на ручку дверцы духового шкафа.
- поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение “0”

! Если температура в духовом шкафу слишком высокая, процесс пиролитической чистки может не начаться. Подождите, пока температура понизится.

! Программа начнется только после закрывания дверцы духовки.

Для запуска пиролитической чистки FAST CLEAN нажмите примерно на 4 секунды кнопку . При помощи регулятора НАСТРОЙКА ЧАСОВ можно задать нужный уровень чистки с заданной и неизменяемой продолжительностью:
1. Экономный (ECO): поверните регулятор на «−». Продолжительность 1 час;
2. Нормальный (NOR): начальный уровень. Продолжительность 1 час 30 минут;
3. Интенсивный (INT): поверните регулятор на «+». Продолжительность 2 часа.
4. Нажмите кнопку для подтверждения.

Для программы FAST CLEAN также как и для обычной программы приготовления можно запрограммировать время окончания пиролитической чистки (см. Программирование окончания пиролитической чистки).

Защитные устройства

- включенный символ на дисплее означает, что дверца духового шкафа автоматически заблокирована из-за высокой температуры;
- символ STOP означает, что в любой момент, нажав кнопку , можно отменить программу чистки;
- в случае аномалии электропитание нагревательных элементов прерывается;
- после блокировки дверцы духового шкафа невозможно изменить настройку продолжительности и завершения цикла чистки.

Настройка времени завершения пиролитической чистки

1. Нажмите кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ END и два цифровые значения;
2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “−” для настройки часов;
3. вновь нажмите кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
4. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “−” для выставления минут;
5. вновь нажмите кнопку для подтверждения;
6. по истечении заданного времени на ДИСПЛЕЕ показывается надпись END (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.

- Пример: в 9:00 вы выбрали программу FAST CLEAN в Экономной режиме, следовательно с заданной продолжительностью - 1 час. В 12:30 планируется завершить цикл чистки. Программа автоматически запускается в 11:30.

Включенныесимволы и END означают, что была задана какая-либо функция. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания FAST CLEAN и продолжительность цикла.

Завершение пиролитической чистки

Перед тем как открыть дверцу духового шкафа необходимо дождаться, пока температура внутри духовки опустится до безопасного значения. На данном этапе можно заметить налет белого пепла на дней и стенах духового шкафа: удалите его влажной губкой после полного охлаждения духовки. Если же вы хотите воспользоваться оставшимся теплом для приготовления пищи, пепел можно не удалять: он никаким образом не повредит приготавливаемым продуктам.

Орнату

! Жаңа құрылғымен жұмысты бастамастан бұрын осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз қолдану, орнату және оны күту туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Оны құрылғының кез келген жаңа иесіне беріңіз.

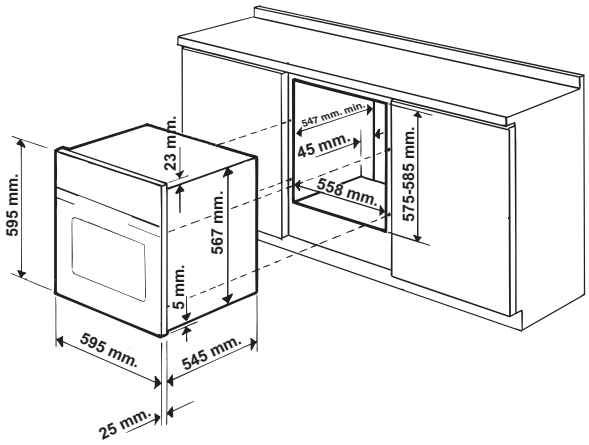
Орналастыру

! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тыныс тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін. (*Сақтандырулар мен кеңестер бөлімін қараңыз*).

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп төндіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін.

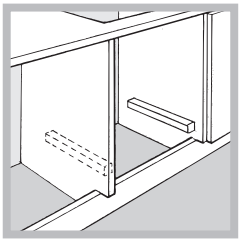
Құрылғыны орнату
Құрылғының дұрыс жұмыс жасайтынын тексеру үшін қолайлы шкафты қолданыңыз.

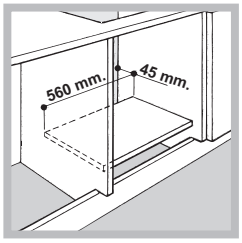
- Пешке жақын қабырғалар ыстыққа төзімді материалдан жасалған болуы қажет.
- Сыртқы қабығы бар шкафтарды жинағанда 100°C температураға төзетін желімдер қолданылуы қажет.
- пешті ас үй үстелінің астына (*сызбаны қараңыз*) немесе ас үй жиһазының ішіне орнату үшін шкафтың өлшемдері төмендегідей болуы қажет:



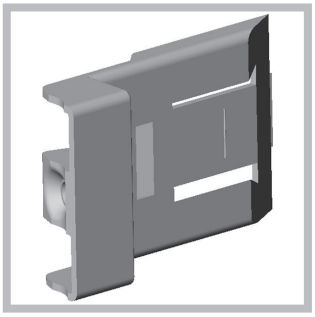
! Құрылғы орнатылған кезде кез келген электрлі заттардан алыс болуы қажет.
Негізгі деректер кестесінде берілген пайдалану ортасының көрсеткіштері осы орнату түрі үшін есептелген.

Желдету
Лайықты желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі ағаш тақтайға немесе кемінде 45 x 560 мм ашық тұрған тегіс жерде орналастыру ұсынылады (*сызбаны қараңыз*).

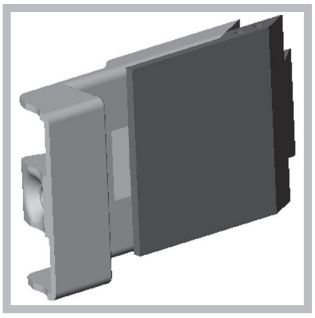




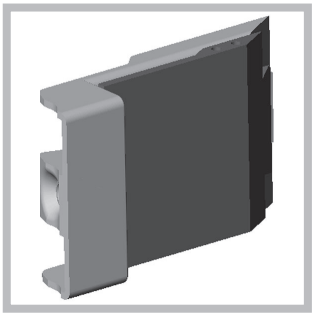
Ортаға қою және бекіту
Пештің бүйірлеріндегі 4 құлақша сыртқы жақтаудың 4 тесігіне сәйкес келетіндей етіп орнатыңыз. Құлақшаларды төменде көрсетілгендей шкафтың бүйір қабырғасының қалыңдығына қарай лайықтаңыз:*



қалыңдығы 20 мм: құлақшаның жылжымалы бөлігін алып тастаңыз (*сызбаны қараңыз*);



қалыңдығы 18 мм: зауытта орнатылған бірінші тілікті пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз);



қалыңдығы 16 мм: екінші тілікті пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).

Пештің есігін ашып, 4 бұрандалы бекіткішті сыртқы жақтаудың 4 тесігіне кіргізіп, құрылғыны шкафқа бекітіңіз.

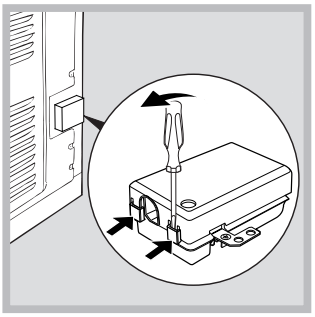
! Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ететін барлық бөліктері арнайы құралдардың көмегімен ғана алынуы тиіс.

Электр қосылымдары

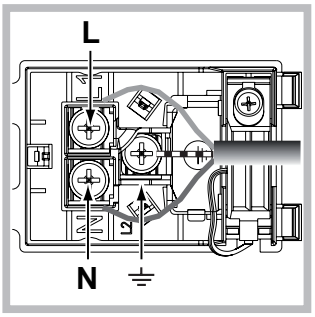
Үш ұялы электр кабелі бар пеш айнымалы ток кернеуімен және құрылғыда орналасқан негізгі деректер кестесінде көрсетілген жиілікпен жұмыс істеу үшін жасақталған (төменге қараңыз).

***** Тек белгілі бір модельдерде бар.

Электр кабелін орнату



1. Қақпақтың бүйір құлақшаларына бұрауышты тығып, дәнекер қалқаншаны ашыңыз. Бұрауышты төмен басқанда қақпақты ашатындай тұтқа түрінде пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).



2. Бұранданы бекітуге арналған қысқыш пен үш желілі L-N-⏚ байланыс бұрандасын босату арқылы электр кабелін орнатыңыз. Кабельді сәйкес өткізгіштерге жалғаңыз: көк сымды (N) деп белгіленген өткізгішке, қоңыр сымды (L) деп белгіленген өткізгішке, ал сары/жасыл сымды ⏚ (сызбаны қараңыз) деп белгіленген өткізгішке жалғаңыз.
3. Қыспа бұранданы нығайтып, кабельді орнына бекітіңіз.
4. Дәнекер қалқаншаның қақпағын жабыңыз.

Электр кабелін желіге қосу

Деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты айырғышты орнатыңыз (бүйірін қараңыз). Құрылғы, құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланысы бар және анықталған жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болып келетін (жерге қосылған сым автоматты айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс) жан-жақты автоматты айырып-қосқышты пайдалану арқылы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Электр кабелін температурасы 50°C-тан жоғары болатын жерден өтпейтіндей етіп орналастыру қажет.

! Орнатушы дұрыс ток байланысын орнатқанына және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Құрылғыны тоққа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және айырғыш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді (астын қараңыз).
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады (астын қараңыз).
- Розетка құрылғының айырғышына сәйкес келеді. Розетка айырғышына сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

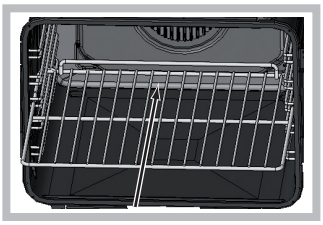
! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс (Көмек бөлімін қараңыз).

! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ	
Өлшемдері*	ені 43,5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 40,6 см
Көлемі*	58 л
Өлшемдері**	ені 45,5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 40,6 см
Көлемі**	60 л
Өлшемдері* (Есігінің ішінде бекітілген шыны панелі бар)	ені 43,5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 41,5 см
Көлемі* (Есігінің ішінде бекітілген шыны панелі бар)	59 л
Өлшемдері** (Есігінің ішінде бекітілген шыны панелі бар)	ені 45,5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 41,5 см
Көлемі** (Есігінің ішінде бекітілген шыны панелі бар)	62 л
Электр қосылымдары	кернеуі: 220 - 240 В ~ 50 Гц ең көп тұтынылатын қуат – 2800 Вт (техникалық деректер тақтасын қараңыз)
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 стандарты Табиғи конвекция класы – қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну: Дағдылы режим ▢ Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру күйіне арналған мәлімденген қуат тұтынуы: ▣ Пісіру
CE 	Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді: - 12.12.2006 жылғы 2006/95/EEC (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері - 15.12.2004 жылғы 2004/108/EEC (Электрмагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері - 22.07.1993 жылғы 93/68/EEC және кейінгі өзгертулері. - 2002/96/EC

* Сырғытпалы бағыттауыштары бар үлгілер үшін.
** Сым бағыттауыштары бар үлгілер үшін.

Қосу және пайдалану



! Тартпаны салған кезде тоқтатқыш қуыстың артқы жағында екеніне көз жеткізіңіз (суретті қараңыз).

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

Сағатты орнату

! Сағат пеш қосулы немесе ажыратулы тұрған кезде орнатылады, ал тағам дайындау режимінің аяқталу уақытын алдын ала белгіленген кезде орнатады.

1. ⏲ түймесін дисплей бетіндегі ⏲ белгішесі мен алғашқы екі сан жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз.
2. Сағаттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН « + » және « − » белгілеріне қарай бұраңыз.
3. Басқа екі сан ДИСПЛЕЙДЕ жыпылықтай бастағанға дейін ⏲ түймесін қайта басыңыз.
4. Минуттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН « + » және « − » белгілеріне қарай бұраңыз.
5. Растау үшін ⏲ түймесін қайта басыңыз.

Таймерді орнату

! Бұл функция ас пісіруге кедергі жасамайды және пешке әсер етпейді; ол белгіленген уақыт өткен кезде дыбысты сигнал беру үшін пайдаланылады.

1. Дисплейде ⏲ белгішесі мен үш сан жыпылықтағанша 🔔 түймесін бірнеше рет басыңыз.
2. Минуттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН « + » және « − » белгілеріне қарай бұраңыз.
3. Растау үшін ⏲ түймесін қайта басыңыз.

Дисплейде кері саналып жатқан уақыт көрсетіледі. Осы уақыт кезеңі аяқталған кезде дыбысты сигнал беріледі.

Пешті қосу

1. РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. Алдын ала қыздыру сатысы басталып, алдын ала қыздыру индикаторы жанады.
THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасын бұрау арқылы температура өзгертіледі.
3. Индикатор .ıll сөнген кезде алдын ала қыздырудың аяқталғанын білдіретін дыбыс сигналы шығады: енді пешке тағамды салуыңызға болады.
4. Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:
- РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту
- тағам дайындау ұзақтығын тағам дайындаудың аяқталу уақытына қосымша белгілеңіз («Тағам дайындау режимдері» бөлімін қараңыз)
- РЕТТЕУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындау үрдісін тоқтату.

5. Пеш екі сағаттан кейін автоматты түрде сөнеді: Бұл әдепкі белгіленген уақыт қауіпсіздік үшін барлық тағам дайындау режимдеріне орнатылған.
Тағам дайындау ұзақтығын өзгертуге болады («Тағам дайындау режимдері» бөлімін қараңыз).
6. Егер пеш жұмыс істеп тұрғанда жарық сөнсе, температура белгілі бір деңгейден төмен түсіп кетпеген жағдайда құрылғының ішіндегі автоматты жүйе тағам дайындау режимін, ол тоқтаған жерден әрі қарай қайта іске қосады. Қосылмаған бағдарламаға енгізілген режимдер қалпына келтірілмейді және бағдарламаны қайта орнату керек болады.

! FAST COOKING (ЖЫЛДАМ ПІСІРУ) және BARBECUE (БАРБЕКЮ) режимдері үшін алдын ала қыздыру сатысы болмайды.

! Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз, бұл эмальді қабатты зақымдайды.

! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар)ға қойыңыз.

Салқындату желдеткіші
Пештің сыртқы температурасын салқындату үшін салқындату желдеткіші басқару тақтасы мен пеш есігінің арасында салқын ауа ағынын өткізеді. FAST COOKING (ЖЫЛДАМ ПІСІРУ) режимінде желдеткіш он минуттан кейін автоматты түрде қосылады. BAKING (ПІСІРУ) режимінде салқындату желдеткіші тек пеш қызған кезде ғана қосылады. FAST CLEAN (ЖЫЛДАМ ТАЗАЛАУ) режимінде салқындату желдеткіші төменгі жылдамдықта жұмыс істейді.

! Тағам дайын болғаннан кейін де пеш толық салқындағанша желдеткіш жұмыс істеп тұрады.

Пештің шамдары
Пеш жұмыс істемей тұрғанда шамды кез келген уақытта пештің есігін ашу арқылы жағуға болады.

Тағам дайындау режимдері

Тағам дайындау режимдері

! Барлық пісіру режимдерінің әдепкі орнатылған пісіру температурасы бар, оны 40°C пен 250°C аралығында қолдан реттеуге болады.
Барбекю (BARBECUE) режимінде әдепкі қуат деңгейі пайызбен (%) көрсетіледі және оны да қолмен реттеуге болады.

TRADITIONAL OVEN (ДАҒДЫЛЫ ПЕШ) режимі
Әдеттегі тағам дайындау режимі қолданылғанда тек тағам дайындайтын тартпаны пайдаланған дұрыс. Егер бірнеше тартпа пайдаланылса, қызу біркелкі тарамайды.

MULTI-COOKING (КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ) режимі
Пештің қызуы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.

BARBECUE (БАРБЕКЮ) режимі
THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасын бұрау арқылы орнатылатын әртүрлі қуат деңгейлері дисплейге шығады; бұл 50% және 100% аралығында болады. Грильдің жоғарғы және тіке температурасы қабаттың жоғарғы температурасын қажет ететін тағамдар үшін ұсынылады. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

GRATIN (ГРАТИН) режимі
Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің көмегімен қамтамасыз етілетін бір бағытқа жылылық бөлінудің тиімділігін арттырады.
Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

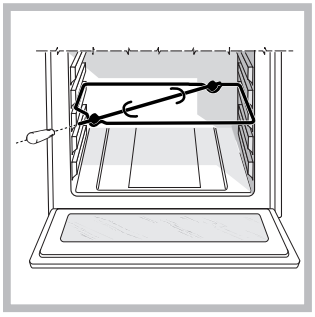
ПИЦЦА режимі
Бұл қосынды, әсіресе астыңғы элементке байланысты, жоғары мөлшерде жылу шығарып, пешті жылдам қыздырады. Бір жолда бірден көп тартпа қолданылатын болса, тағам дайындау үрдісінің ортасында табақтардың орындарын алмастырыңыз.

BAKING (ПІСІРУ) режимі
Бұл режим температураға сезімтал болатын тағамдарды (мысалы, көтерілуді қажет ететін торт сияқты тағамдар) және ұннан жасалған «бір тістем» кондитерлік өнімдерді 3 тартпада бірдей дайындауға арналған.

FAST COOKING (ЖЫЛДАМ ПІСІРУ) режимі
Бұл пісіру режиміне алдын ала қыздыру қажет емес. Бұл функция алдын ала оралған (қатырылған немесе алдын ала пісірілген) тағамды жылдам пісіруге ыңғайлы болып табылады. Жақсы нәтижеге бір тағам дайындау тартпасын пайдалану арқылы қол жеткізесіз.

ТЕКСЕРУ режимі
Пеш THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасының позициясына қарамастан 40°C температураға жетіп, ұстап тұрады. Бұл — ашытқымен ашытылған қамырға тамаша режим.

Істікте қуыру* (тек белгілі модельдерде болады)



Істікте қуыру функциясын іске қосу үшін (сызбаны қараңыз) төмендегі әрекеттерді орындаңыз:
1. Тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.
2. Гриль тірегін үшінші позицияға орналастырып, істікті пештің артқы қабырғасындағы тесікке кіргізіңіз.
3. немесе режимдерін таңдау үшін SELECTOR (РЕТТЕУ) тұтқасын пайдаланып гриль функциясын қосыңыз.

! режимі іске қосылған кезде есік ашылса, істік тоқтайды.

Пісіруді бағдарламалау

! Тағам дайындау режимі бағдарламалау басталардан бұрын таңдалуға тиіс.

Пісіру ұзақтығын орнату

1. Дисплейде белгішесі мен үш сан жыпылықтағанша түймесін бірнеше рет басыңыз.
2. Ұзақтықты реттеу үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «**+**» және «**−**» бағытына қарай бұраңыз.
3. Растау үшін түймесін қайта басыңыз.
4. Белгіленген уақыт өткенде ДИСПЛЕЙ бетінде «END» («Аяқталды») деген мәтін шығып, пеш пісіруді тоқтатады да, дыбыстық сигнал ойнайды.

- Мысалы: қазір сағат 9:00 делік және уақыт 1 сағат 15 минутқа орнатылсын. Бағдарлама сағат 10:15 болғанда автоматты түрде тоқтайды.

Тағам дайындау режимінің аяқталу уақытын орнату

! Пісірудің аяқталу уақыты белгіленбей тұрып, пісіру ұзақтығын орнату керек.

1. Ұзақтықты жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 1-ден 3-қадамға дейін орындаңыз.
2. Содан кейін, түймесін ДИСПЛЕЙ бетіндегі END белгішесі мен екі сан жыпылықтай бастағанша басыңыз.
3. Сағаттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «**+**» және «**−**» белгілеріне қарай бұраңыз.
4. Басқа екі сан ДИСПЛЕЙДЕ жыпылықтай бастағанға дейін түймесін қайта басыңыз.
5. Минуттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «**+**» және «**−**» белгілеріне қарай бұраңыз.
6. Растау үшін түймесін қайта басыңыз.
7. Белгіленген уақыт өткенде ДИСПЛЕЙ бетінде «END» («Аяқталды») деген мәтін шығып, пеш пісіруді тоқтатады да, дыбыстық сигнал ойнайды.

Бағдарламала орнатылғанда және END түймелері жыпылықтайды. ДИСПЛЕЙ пісірудің аяқталу уақыты мен пісіру ұзақтығын алма-кезек көрсетіп тұрады.

Бағдарламадан бас тарту үшін SELECTOR (РЕТТЕУ) тұтқасын «0» позициясына бұраңыз.

Тағам дайындау бойынша кеңес

! Желдеткіш көмегімен тағам дайындау барысында тартпаларды бірінші және бесінші позицияларға орналастырмаңыз. Себебі, тым қатты тура бағытталған қызу ыстыққа сезімтал тағамды күйдіріп жіберуі мүмкін.

! БАРБЕКЮ (BARBECUE) ЖӘНЕ ГРАТИН (GRATIN) пісіру режимдерінде, әсіресе бұрылмалы істікті пайдаланған кезде, тағамның қалдықтарын (май және (немесе) тоң май) жинау үшін тұтқалы табаны 1-ші позицияға қойыңыз.

КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ

- 2-ші және 4-ші позицияларды пайдаланыңыз, көбірек қызуды қажет ететін тағамдарды 2-шісіне қойыңыз.

- Тұтқалы табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.

БАРБЕКЮ

- Сөренді 2 немесе 4-позицияға қойыңыз. Тағамды сөренің ортасына орналастырыңыз.

- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА ПЕШІ

- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз.
  Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз, себебі ол пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды.

- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі

Тағам дайындау режимдері	Тағамдар	Салмақ (кг)	Тартпа позициясы		Алдын ала қыздыру	Ұсынылатын температура (°C)	Пісіру ұзақтығы (минут)
			стандартты бағыттауыш сырғытпалар	жылжымалы бағыттауыш сырғытпалар			
Конвекция пеші	Үйрек	1.5	2	1	Иә	200-210	70-80
	Тауық	1.5	2	1	Иә	200-210	60-70
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	2	1	Иә	200	70-75
	Қуырылған шошқа еті	1	2	1	Иә	200-210	70-80
	Печенье (кішкентай кондитерлік өнімдер)	-	2	1	Иә	180	15-20
	Бәліштер/торттар	1	2	1	Иә	180	30-35
Көп тағам дайындау	Пицца - 2 сөреде		2 және 4	1 және 3	Иә	220-230	20-25
	Екі сөреде бәліштер/2 сөреде кекстер		2 және 4	1 және 3	Иә	180	30-35
	Ашыған қамыр бәліші 2 сөреде (тұтқалы табада)	1+1	2 және 4 1 және 2	1 және 3 1 және 3	Иә Иә	170 200-210	20-25 65-75
	Қуырылған тауық еті + картоп	1	2	1	Иә	190-200	45-50
	Жас қой еті	1	2 немесе 3	1	Иә	180	30-35
	Макрель	1	2	1	Иә	190-200	35-40
	Лазанья		2 және 4	1 және 3	Иә	190	20-25
	Крем салынған пирожок - 2 сөреде		2 және 4	1 және 3	Иә	190	10-20
	Печенье - 2 сөреде		2 және 4	1 және 3	Иә	210	20-25
	Ірімшік салынған пирожок - 2 сөреде		1 және 3	1 және 3	Иә	200	20-30
	Хош иісті бәліш						
Барбекю	Макрель	1	4	3	Жоқ	100%	15-20
	Палтус пен каракатица	0.7	4	3	Жоқ	100%	10-15
	Кальмар мен асшаян кебабы	0.7	4	3	Жоқ	100%	8-10
	Нәлім филесі	0.7	4	3	Жоқ	100%	10-15
	Грильде пісірілген көкөністер	0.5	3 не 4	2 не 3	Жоқ	100%	15-20
	Бұзау етінен пісірілген стейк	0.8	4	3	Жоқ	100%	15-20
	Шұжықтар	0.7	4	3	Жоқ	100%	15-20
	Гамбургер	4 не 5	4	3	Жоқ	100%	10-12
	Қыздырылған сэндвич (немесе тост)	4 не 6	4	3	Жоқ	100%	3-5
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген тауық еті	1	-	-	Жоқ	100%	70-80
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген қой еті	1	-	-	Жоқ	100%	70-80
Гратин	Грильде пісірілген тауық еті	1,5	2	2	Жоқ	210	55-60
	Каракатица	1	2	2	Жоқ	200	30-35
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген тауық еті	1,5	-	-	Жоқ	210	70-80
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген үйрек еті	1,5	-	-	Жоқ	210	60-70
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	2	2	Жоқ	210	60-75
	Қуырылған шошқа еті	1	2	2	Жоқ	210	70-80
	Жас қой еті	1	2	2	Жоқ	210	40-45
Пицца пеші	Пицца	0.5	2	1	Иә	220	15-20
	Фокаччия наны	0.5	2	1	Иә	200	20-25
Пісіру режимі	Бәліштер/торттар	0.5	2 не 3	2 немесе 3	Иә	180	25-35
	Жеміс қосылған бәліш	1	2 не 3	2 немесе 3	Иә	180	40-50
	Йогурттан жасалған пирог	0.7	2 не 3	2 немесе 3	Иә	170-180	45-55
	Кішкентай бәліштер – 2-тартпада	0.7	2 және 4	1 және 3	Иә	180-190	20-25
	Пирог	0.6	2 не 3	2 немесе 3	Иә	160-170	30-40
	Крем салынған пирожок - 3 сөреде	0.7	1, 3 және 5	1, 2 және 4	Иә	180-190	20-25
	Печенье - 3 сөреде	0.7	1, 3 және 5	1, 2 және 4	Иә	180	20-25
	Құймақ	0.8	2	1	Иә	200	30-35
	Меренга – 3-тартпада	0.5	1, 3 және 5	1, 2 және 4	Иә	90	180
	Ірімшік салынған қаттама	0.5	2	1	Иә	210	20-25
Жылдам пісіру*	Қатырылған тағам						
	Пицца	0.3	2	1	-	250	12
	Кәді және креветка қосылған бәліш	0.4	2	1	-	200	20
	Кантри стиліндегі шпинат бәліші	0.5	2	1	-	220	30-35
	Салындысы бар бәліш	0.3	2	1	-	200	25
	Лазанья	0.5	2	1	-	200	35
	Тоқаштар	0.4	2	1	-	180	25-30
	Тауық етінің бөліктері	0.4	2	1	-	220	15-20
	Алдын ала пісірілген тағамдар						
	Қуырылған тауық қанаттары	0.4	2	1	-	200	20-25
	Тағамдар						
	Печенье (кішкентай кондитерлік өнімдер)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Йогурттан жасалған пирог	0.6	2	1	-	180	45
	Ірімшік салынған қаттама	0.2	2	1	-	210	10-12
Тексеру	Ашыған қамырдың көтерілуі (бриошь, нан, тәтті торт, рогалик)		2	1		40	30-60

! Жоғарыдағы тізімде көрсетілген пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және оларды қалауыңызға қарай өзгертуге болады. Пешті алдын ала қыздыру уақыты стандарт бойынша орнатылған және оларды қолмен өзгертуге болмайды.

Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай өңделіп шығарылған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жылжытқанда немесе орналастырғанда пештің бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс.
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтерін немесе пеш есігінің белгілі бөліктерін ұстамаңыз, бұл бөліктер қатты қызады. Құрылғыны балалар қолы жетпейтін жерге қойыңыз.**
- Басқа электр құрылғыларына арналған электр кабельдері пештің ыстық бөліктеріне жақындамайтынын тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Пеш есігінің тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз: шеттері ыстық болуы мүмкін.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Пеш түбін туралау үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз.
- Пешке жанғыш заттарды қоймаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаған кезде түймешіктерінің “•”/“○” орнында екенін тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде айырғышты әрдайым желі розеткасынан алыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпастан ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз).
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Жою

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты толық қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз. Пісіру функциясын бағдарламалау параметрлері – әсіресе, «кейінге қалдырылған пісіру» режимі (Пісіру функциялары» бөлімін қараңыз) және «кейінге қалдырылған автоматты түрде тазалау» режимі (>Күтім және пайдалану» бөлімін қараңыз) – пайдаланушының уақытын тиімді пайдалануға мүмкіндік береді.
- BARBECUE (БАРБЕКЮ) және GRATIN (ГРАТИН) режимдері пайдаланылғанда пеш есігін әрқашан жауып қою қажет. Бұл энергияны сақтай отырып (шамамен 10%), жақсы нәтижеге жеткізеді.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Күтім және пайдалану

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

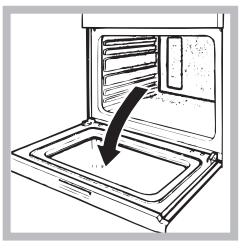
Құрылғыны тазалау

- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар салқын малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Сырғымалы тартпалардан басқа барлық керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

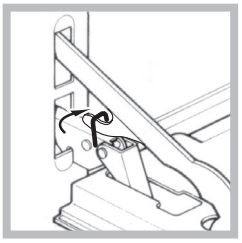
Пеш есігін тазалау

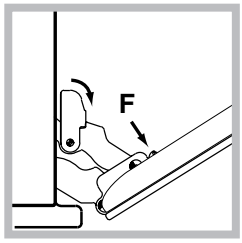
Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
Мұқият тазалау үшін пештің есігін алып тастауға болады:



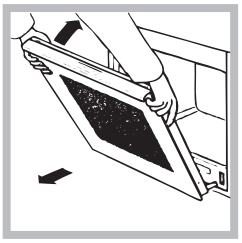
1. Пеш есігін толық ашыңыз (сызбаны қараңыз);

2. Екі ілмекте орналасқан тұтқаларды көтеріп, бұрыңыз (сызбаны қараңыз);

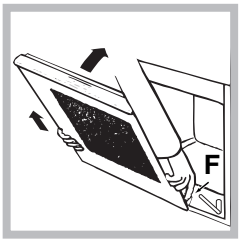




Есігінің ішінде бекітілген шыны панелі бар



3. Есікті екі жағынан қатты ұстап, жартылай жабыңыз. Оны өзіңізге қарай орнынан көтере тартыңыз (сызбаны қараңыз).

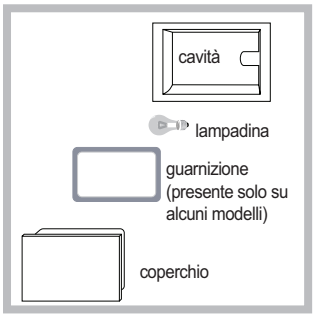


3. (Есігінің ішінде бекітілген шыны панелі бар). Есікті екі жағынан қатты ұстап, жартылай жабыңыз. Қысқыштарды (**F**) басу арқылы есікті босатыңыз, одан кейін есікті орнынан шығарылатындай өзіңізге қарай тартыңыз (сызбаны қараңыз).

Есікті орнына қою үшін осы іс ретін кері орындаңыз.

Тығыздағыштарды тексеру
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз). Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Шамды ауыстыру



Пештің шамын ауыстыру үшін:

1. Бұрағыштың көмегімен шыны қақпақты шешіп алыңыз.2. Шамды бұрап алып, оны ұқсас басқа шаммен ауыстырыңыз: Ваттағы қуаты 15 Вт, цоколі E 14.

Шыны қақпақты орнына қойыңыз, оның дұрыс орнағанын тексеріңіз (сызбаны қараңыз).

! Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

FAST CLEAN (ЖЫЛДАМ ТАЗАЛАУ) функциясымен автоматты түрде тазалау

FAST CLEAN (ЖЫЛДАМ ТАЗАЛАУ) режимімен пештің ішкі температурасы 500°C–қа дейін жетеді. Пиролитикалық цикл қосылады да, тағамдар мен күйе қалдықтар жанып кетеді. Автоматты түрде тазарту кезінде құрылғының беті ыстық болатындықтан балаларды одан алыс жерде ұстаңыз.Жану процесіне байланысты пештің ішіндегі тағам бөлшектері күюі мүмкін. Қобалжудың қажеті жоқ: бұл процесс қалыпты және қауіпті емес.

FAST CLEAN (ЖЫЛДАМ ТАЗАЛАУ) режимін іске қоспастан бұрын:

- Ылғал губканың көмегімен пештің ішінен үлкен тағам қалдықтарын алып тастаңыз. Тазалау сұйықтығын пайдаланбаңыз.
- Барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз.
- Пештің тұтқасына шәйнек тұтқышты қоймаңыз.
- SELECTOR (РЕТТЕУ) тұтқасын «0» позициясына бұраңыз.

! Егер пеш өте ыстық болса, пиролитикалық цикл қосылмайды. Пештің суығанын күтіңіз.

! Бағдарлама тек пештің есігі жабылған кезде ғана іске қосылады.

FAST CLEAN (ЖЫЛДАМ ТАЗАЛАУ) циклын іске қосу үшін ■■■ ■■■ түймесін шамамен 4 секунд басып ұстап тұрыңыз. TIMER (ТАЙМЕР) тұтқасы қажетті тазалау деңгейін таңдау үшін пайдаланылады. Өзгертілмейтін үш әдепкі уақыт параметрі бар.

1. Economy (ECO) Үнемдеу: тұтқаны «**−**» белгісіне қарай бұраңыз. Ұзақтығы 1 сағат.
2. Normal (NOR) Қалыпты: бастапқы деңгей. Ұзақтығы 1 сағат 30 минут.
3. Intensive (INT) Қарқынды: тұтқаны «**+**» белгісіне қарай бұраңыз. Ұзақтығы 2 сағат.

4. Растау үшін ⏲ түймесін басыңыз.

FAST CLEAN (ЖЫЛДАМ ТАЗАЛАУ) циклының аяқталу уақыты (қалыпты пісіру циклы үшін) орнатылады («Автоматты түрде тазалаудың аяқталу уақытын орнату» бөлімін қараңыз).

Қауіпсіздік құрылғылары

- Дисплейдегі белгішесі жанып тұрғанда пештің есігі температура жоғарғы мәніне жеткенде пештің есігінің автоматты түрде жабылғандығын білдіреді.
- STOP белгішесі тазалау циклынан кез келген уақытта түймесін басу арқылы бас тартуға болатындығын білдіреді.
- Егер дұрыс жұмыс істемеу байқалса, қыздыру элементтері өшеді.
- Пештің есігі жабылғаннан кейін ұзақтықты және уақыт параметрін өзгерте алмайсыз.

Автоматты түрде тазалаудың аяқталу уақытын орнату

1. ДИСПЛЕЙДЕ белгішесі мен екі сан шыққанша END түймесін басыңыз.
2. Сағаттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «+» және «−» белгілеріне қарай бұраңыз.
3. Басқа екі сан ДИСПЛЕЙДЕ жыпылықтай бастағанша түймесін қайта басыңыз.
4. Минуттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «+» және «−» белгілеріне қарай бұраңыз.
5. Растау үшін түймесін қайта басыңыз.
6. Белгіленген уақыт өткенде ДИСПЛЕЙ бетінде «END» («Аяқталды») деген мәтін шығып, дыбыстық сигнал ойнайды.

- Мысалы: қазір сағат 9:00 делік және Economy (ECO) (Үнемдеу) FAST CLEAN (ЖЫЛДАМ ТАЗАЛАУ) деңгейі 1 сағат әдепкі ұзақтықпен таңдалды. 12:30 аяқталу уақыты ретінде орнатылады. Бағдарлама сағат 11:30 болғанда автоматты түрде іске қосылады.

Бағдарламала орнатылғанда және END түймелері жыпылықтайды. дисплей FAST CLEAN (ЖЫЛДАМ ТАЗАЛАУДЫҢ) аяқталу уақытын және ұзақтығын кезектестіріп көрсетеді.

Автоматты түрде тазалау циклі аяқталғанда
Пештің есігін ашпастан бұрын оның ішіндегі температураның суығанын күтуіңіз керек. Пештің түбінен және жанынан ақ тұнба қалдықтарды байқайсыз. Оларды пеш толық суығаннан кейін ылғал губкамен алып тастаңыз. Қызған пешті оның ішінен тұнба қалдықтарды алмастан пайдалануыңызға болады. Олар зиян емес және тағамға әсер етпейді.

PL

Instalacja

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedania, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

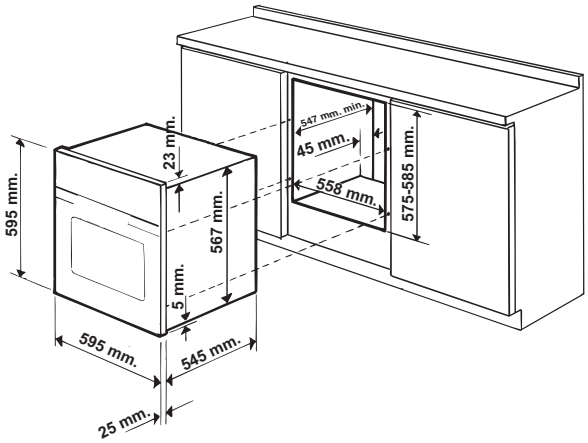
Ustawienie

! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

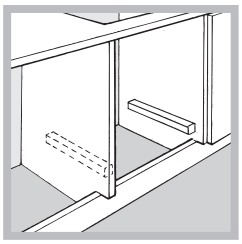
Zabudowa
W celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia koniecznym jest, aby mebel posiadał odpowiednie parametry:

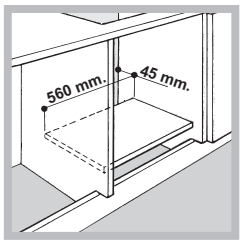
- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z forniru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- dla zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku zabudowy szeregowej **pod blatem** (patrz rysunek), jak i w **słupkowej**, mebel powinien posiadać następujące wymiary



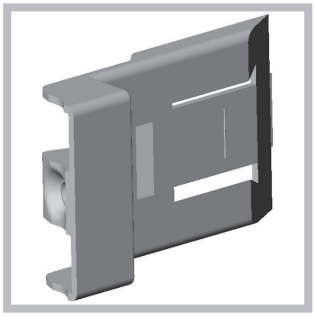
! Po zabudowaniu piekarnika należy upewnić się, czy uniemożliwiony jest kontakt z jego częściami elektrycznymi. Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

Obieg powietrza
W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).

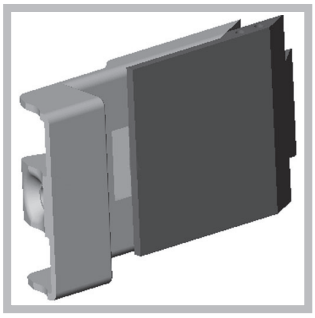




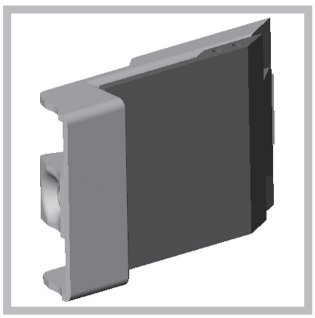
Wyśrodkowanie i zamocowanie
Należy wyregulować 4 stopki umieszczone po bokach piekarnika odpowiednio do 4 otworów w listwie okalającej, zależnie od grubości ścianki mebla:*



grubość 20 mm: usunąć ruchomą część stopki (patrz rysunek);



grubość 18 mm: wykorzystać pierwszy rowek, zgodnie z ustawieniem fabrycznym (patrz rysunek);



grubość 16 mm: wykorzystać drugi rowek (patrz rysunek).

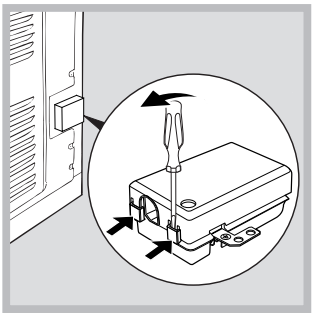
Aby przymocować urządzenie do mebla: należy otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory umieszczone na listwie obwodowej.

! Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było usunąć bez użycia narzędzia.

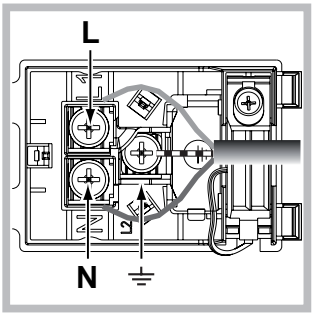
Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do funkcjonowania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (patrz poniżej).

Montaż przewodu zasilającego



1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (patrz rysunek).



2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N-⏚, a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony ⏚ (patrz rysunek).
3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (patrz obok). W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę otoczenia przekraczającą 50° C (np. tylna ścianka piekarnika).

! Osoba instalująca urządzenie jest odpowiedzialna za jego właściwe podłączenie do prądu i zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko ma właściwe uziemienie i odpowiada obowiązującym przepisom;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien być zginany ani ściskany.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis Techniczny).

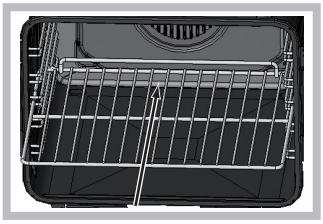
! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary*	szerokość (cm) 43,5 wysokość (cm) 32,4 głębokość (cm) 40,6
Objętość*	(l) 58
Wymiary**	szerokość (cm) 45,5 wysokość (cm) 32,4 głębokość (cm) 40,6
Objętość**	(l) 60
Wymiary* (Ze szklanym tyłem drzwi piekarnika)	szerokość (cm) 43,5 wysokość (cm) 32,4 głębokość (cm) 41,5
Objętość* (Ze szklanym tyłem drzwi piekarnika)	(l) 59
Wymiary** (Ze szklanym tyłem drzwi piekarnika)	szerokość (cm) 45,5 wysokość (cm) 32,4 głębokość (cm) 41,5
Objętość** (Ze szklanym tyłem drzwi piekarnika)	(l) 62
Podłączenia elektryczne	napięcie 220-240V~ 50Hz lub maksymalna moc pobierana 2800W (patrz tabliczka znamionowa)
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykietce piekarników elektrycznych Norma EN 50304 Zużycie energii konwekcja naturalna — funkcja ogrzewania: Tradycyjna. ☐ Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji wymuszona — funkcja ogrzewania: Do wypieku ciast.
CE 	Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z następującymi dyrektywami unijnymi: 2006/95/EWG z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami — 2004/108/EWG z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami — 93/68/EWG z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami. - 2002/96/WE z późniejszymi zmianami. 1275/2008 stand-by/off mode

* Tylko dla modeli z wytłaczanymi prowadnicami.
** Tylko dla modeli z drucianymi prowadnicami.

* obecny tylko w niektórych modelach

Uruchomienie i użytkowanie



! Wprowadzając ruszt, należy upewnić się, że ogranicznik znajduje się w tylnej części komory (zob. rysunek).

! Przed pierwszym użyciem włączyć na przynajmniej jedną godzinę pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami i termostatem nastawionym na najwyższą temperaturę. Następnie wyłączyć piekarnik, otworzyć drzwiczki i wywietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Ustawianie zegara

! Zegar można ustawić zarówno przy wyłączonym, jak i włączonym piekarniku, gdy nie zaprogramowano jednak końca pieczenia.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk, dopóki nie zacznie pulsować ikona oraz dwie pierwsze cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. obrócić pokrętło USTAWIANIE CZASU w stronę "+" lub "−", aby ustawić godzinę;
3. ponownie nacisnąć przycisk, dopóki nie zapalą się dwie pozostałe cyfry na WYŚWIETLACZU;
4. obrócić pokrętłem USTAWIANIE CZASU w kierunku "+" lub "−", aby ustawić minuty;
5. ponownie nacisnąć klawisz, aby potwierdzić.

Ustawianie minutnika

! Ta funkcja nie przerywa pieczenia i jest niezależna od użytkowania piekarnika; pozwala jedynie aktywować sygnał dźwiękowy po upływie ustawionego czasu.

1. Kilkukrotnie nacisnąć przycisk, aż nie zacznie migać ikona i trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. obrócić pokrętłem USTAWIANIE CZASU w kierunku "+" lub "−", aby ustawić minuty;
3. ponownie nacisnąć klawisz, aby potwierdzić.

Wyświetli się odliczanie wsteczne, po zakończeniu którego włączy się sygnał dźwiękowy.

Włączanie piekarnika

1. Wybrać program pieczenia, przekręcając pokrętło PROGRAMY.
2. Piekarnik rozpoczyna fazę wstępnego nagrzewania, zapala się wskaźnik nagrzewania wstępnego.
Można zmienić temperaturę obracając pokrętłem TERMOSTATU.
3. Faza wstępnego nagrzewania kończy się, kiedy zgaśnie wskaźnik nagrzewania i słychać sygnał dźwiękowy. włożyć żywność do piekarnika.
4. Podczas pracy piekarnika można zawsze:
- zmienić program pieczenia za pomocą pokrętła PROGRAMY;
- zmienić temperaturę za pomocą pokrętła TERMOSTAT;
- zaprogramować czas trwania pieczenia i godzinę jego zakończenia
(patrz programy pieczenia);
- przerwać pieczenie przez ustawienie pokrętła PROGRAMY w położeniu „0".
5. Po upływie dwóch godzin piekarnik wyłącza się automatycznie: czas ten został ustawiony fabrycznie dla wszystkich programów pieczenia ze względów bezpieczeństwa.
Można zmienić czas trwania pieczenia (patrz programy pieczenia);
6. W przypadku zaniku zasilania, jeśli temperatura w piekarniku nie spadła zanadto, urządzenie wyposażone jest w system ponawiający program od chwili jego przerwania. Natomiast programy oczekujące na uruchomienie nie włączają się samoczynnie i należy je ponownie wprowadzić.

! W przypadku programów FAST COOKING oraz BARBECUE nie przewidziane jest wstępne podgrzewanie.

! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

Chłodzenie poprzez wentylację

W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej wentylator chłodzący wytwarza strumień powietrza, który wychodzi między panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika. W programie FAST COOKING wentylator uruchamiany jest automatycznie po dziesięciu minutach od włączenia piekarnika. W programie DO WYPIEKU CIAST uruchamia się on dopiero po nagrzaniu piekarnika. Na początku programu FAST CLEAN wentylator pracuje na niskich obrotach.

! Po zakończeniu pieczenia wentylator nadal pracuje aż do dostatecznego ochłodzenia piekarnika.

Oświetlenie piekarnika

Przy wyłączonym piekarniku można włączyć jego oświetlenie w każdej chwili, otwierając drzwiczki piekarnika.

Programy

! Wszystkie programy mają wstępnie ustawioną temperaturę pieczenia. Można ją regulować ręcznie, w zakresie pomiędzy 40 °C a 250 °C.
W przypadku programu BARBECUE wstępnie ustawiona wartość stanowi poziom mocy wyrażony w %. On także może być regulowany ręcznie.

Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

Przy pieczeniu tradycyjnym najlepiej używać tylko jednego poziomu: wykorzystanie większej liczby poziomów prowadzi do nierównomiernego rozkładu temperatury.

Program **MULTI-PIECZENIE**
Ponieważ temperatura jest równomierna w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.

Program **BARBECUE**
Aby sprawdzić na wyświetlaczu poziom mocy, jaką można wykorzystać do pieczenia, tj. od 50% do 100%, należy obrócić pokrętłem TERMOSTAT. Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Program **GRATIN**
Do jednokierunkowego promieniowania cieplnego dochodzi wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika.
Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

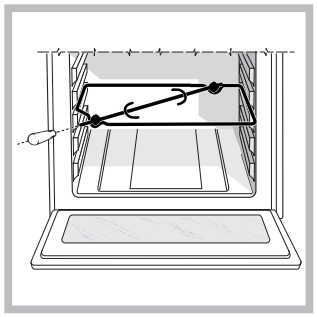
Program **PIEKARNIK DO PIZZY**
Ten program umożliwia szybkie nagrzanie piekarnika z silnym dopływem ciepła, zwłaszcza od dołu. W przypadku zastosowania więcej niż jednego poziomu równocześnie w połowie pieczenia należy zamienić je miejscami.

Program **PIEKARNIK DO WYPIEKU CIAST**
Jest to program wskazany do przygotowywania potraw delikatnych (np. ciast wymagających fazy wyrastania) i pieczenia potraw drobnych (np. ciasteczek) na trzech poziomach jednocześnie.

Program **FAST COOKING**
Ten program nie wymaga wcześniejszego nagrzania piekarnika. Program jest w szczególności wskazany do szybkiego pieczenia gotowych potraw (mrożonych lub wstępnie pieczonych). Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy użyciu tylko jednego poziomu.

Program **WYRASTANIE CIASTA**
Piekarnik osiąga i utrzymuje temperaturę 40°C niezależnie od położenia pokrętła TERMOSTAT. Ten program zapewnia idealne wyrastanie ciast drożdżowych.

Rożen*



W celu uruchomienia rożna (zob. rysunek) należy:
1. umieścić blachę uniwersalną na poziomie 1;
2. umieścić uchwyt rożna na poziomie 3, a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika;
3. uruchomić rożen wybierając programy lub ;

! Kiedy program jest uruchomiony, otwarcie drzwiczek powoduje zatrzymanie rożna.

Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe dopiero po wybraniu programu pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia

1. Kilkakrotnie nacisnąć przycisk , aż nie zacznie migać ikona i trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. aby ustawić żądany czas pieczenia, należy obracać pokrętłem USTAWIANIE CZASU w stronę "+" lub "−".
3. aby potwierdzić, należy ponownie nacisnąć przycisk ;
4. po upływie określonego czasu na WYŚWIETLACZU pojawi się napis KONIEC, piekarnik zakończy pieczenie i włączy się sygnał dźwiękowy.

- Przykład: jest 9.00, a czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o 10.15.

Programowanie czasu zakończenia pieczenia

! Zaprogramowanie końca pieczenia jest możliwe dopiero po ustawieniu czasu pieczenia.

1. Wykonać czynności od 1 do 3 opisane w programowaniu czasu pieczenia;
2. następnie naciskać przycisk , dopóki nie zacznie migać ikona END oraz dwie cyfry na WYŚWIETLACZU;
3. obrócić pokrętło USTAWIANIE CZASU w stronę "+" lub "−", aby ustawić godzinę;
4. ponownie nacisnąć przycisk , dopóki nie zapalą się dwie pozostałe cyfry na WYŚWIETLACZU;
5. obrócić pokrętłem USTAWIANIE CZASU w kierunku "+" lub "−", aby ustawić minuty;
6. aby potwierdzić, należy ponownie nacisnąć przycisk ;
7. po upływie określonego czasu na WYŚWIETLACZU pojawi się napis KONIEC, piekarnik zakończy pieczenie i włączy się sygnał dźwiękowy.

Zapalone ikony i END sygnalizują, że zostało przeprowadzone programowanie. Na WYŚWIETLACZU naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia oraz czas trwania pieczenia.
Aby anulować programowanie, należy obrócić pokrętło PROGRAMY na pozycję „0".

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrze działa bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA, szczególnie jeśli są one wykonywane z rożnem, ustawić blachę w położeniu 1, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

WIELOPOZIOMOWE

- Używać poziomów 2 i 4, wykorzystując poziom 2 do potraw, które wymagają wyższej temperatury.

- Blachę umieścić na dole, a ruszt na górze.

BARBECUE

- Włożyć ruszt na poziom 3 lub 4, umieszczając potrawę na środku rusztu.

- Zaleca się nastawienie maksymalnego poboru energii. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.

PIEKARNIK DO PIZZY

- Użyć lekkiej blachy aluminiowej, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.
  Zastosowanie blachy uniwersalnej powoduje wydłużenie czasu pieczenia, przez co trudno jest przygotować chrupiącą pizzę.

- W przypadku pizzy z dużą ilością dodatków zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (kg)	Położenie na półce		Nagrzewanie wstępne	Zalecana temperatura (°C)	Czas trwania gotowania (minuty)
			prowadnice standard	prowadnice ślizgowe			
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1,5	2	1	Tak	200–210	70–80
	Kurczak	1,5	2	1	Tak	200–210	60–70
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	1	Tak	200	70–75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	1	Tak	200–210	70–80
	Biszkopty (z kruchego ciasta)	-	2	1	Tak	180	15–20
	Kruche ciasta	1	2	1	Tak	18070	30–35
Multicottura	Pizza na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	Tak	220–230	20–25
	Kruche ciasta na dwóch półkach/ciasta i torty na 2 półkach		2 i 4 2 i 4	1 i 3	Tak	180	30–35
	Ciasto biszkoptowe na 2 półkach (w brytfannie)		1 i 2/3	1 i 3	Tak	170	20–25
	Kurczę pieczone + ziemniaki	1+1	2	1 i 3	Tak	200–210	65–75
	Jagnięcina	1	1 lub 2	1	Tak	190–200	45–50
	Makrela	1	2	1	Tak	180	30–35
	Lasagne	1	2 i 4	1	Tak	190–200	35–40
	Ptysie na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	Tak	190	20–25
	Ciastka na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	Tak	190	10–20
	Ciasto francuskie słone z serem na 2 półkach		1 i 3	1 i 3	Tak	210	20–25
	Słone ciasta			1 i 3	Tak	200	20–30
Barbecue	Makrela	1	4	3	Nie	100%	15–20
	Sole i mątwy	0,7	4	3	Nie	100%	10–15
	Kalmary i raki z rożna	0,7	4	3	Nie	100%	8–10
	Filet z dorsza	0,7	4	3	Nie	100%	10–15
	Jarzyny z rusztu	0,5	3 lub 4	2 lub 3	Nie	100%	15–20
	Befsztyk cielęcy	0,8	4	3	Nie	100%	15–20
	Kiełbaski	0,7	4	3	Nie	100%	15–20
	Hamburgery	nr 4 lub 5	4	3	Nie	100%	10–12
	Tost (lub chleb tostowy)	nr 4 lub 6	4	3	Nie	100%	3–5
	Kurczak pieczony z rożna (modele wyposażone w rożen)	1	-	-	Nie	100%	70–80
	Jagnię pieczone z rożna (modele wyposażone w rożen)	1	-	-	Nie	100%	70–80
Zapiekanki	Kurczak z rusztu	1,5	2	2	Nie	210	55–60
	Mątwy	1	2	2	Nie	200	30–35
	Kurczak pieczony z rożna (modele wyposażone w rożen)	1,5	-	-	Nie	210	70–80
	Kaczka pieczona z rożna (modele wyposażone w rożen)	1,5	-	-	Nie	210	60–70
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	2	Nie	210	60–75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	2	Nie	210	70–80
	Jagnięcina	1	2	2	Nie	210	40–45
Piekarnik Pizza	Pizza	0,5	2	1	Tak	220	15–20
	Focacce, podpłomyki	0,5	2	1	Tak	200	20–25
Piekarnik do wypieku ciast	Kruchy tort z owocami	0,5	2 lub 3	1 lub 2	Tak	180	25–35
	Ciasto śliwkowe	1	2 lub 3	1 lub 2	Tak	180	40–50
	Małe ciastka na 2 półkach	0,7	2 lub 3	1 lub 2	Tak	170–180	45–55
	Ciasto biszkoptowe	0,7	2 i 4	1 i 3	Tak	180–190	20–25
	Ptysie na 3 półkach	0,6	2 lub 3	1 lub 2	Tak	160–170	30–40
	Ciastka na 3 półkach	0,7	1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	Tak	180–190	20–25
	Naleśniki z farszem	0,7	1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	Tak	180	20–25
	Bezy na 3 półkach	0,8	2	1	Tak	200	30–35
	Ciasto francuskie	0,5	1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	Tak	90	180
	słone z serem	0,5	2	1	Tak	210	20–25
Fast cooking	**Mrożonki**						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Cukinie i raki w lanym cieście	0,4	2	1	-	200	20
	Tort wiejski ze szpinakiem	0,5	2	1	-	220	30–35
	Pierogi Panzarotti	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Rumiane bułeczki	0,4	2	1	-	180	25–30
	Kawałki kurczaka	0,4	2	1	-	220	15–20
	Dania gotowe						
	Rumiane skrzydełka z kurczaka	0,4	2	1	-	200	20–25
	Świeże potrawy						
	Biszkopty (z kruchego ciasta)	0,3	2	1	-	200	15–18
	Ciasto śliwkowe	0,6	2	1	-	180	45
	Słone ciasto francuskie z serem	0,2	2	1	-	210	10–12
Wyrastanie	Wyrastanie ciasta na drożdżach (ciasta drożdżowe, chleb, ciasta słodkie, rogaliki, itp.)		2	1		40	30–60

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet, jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia, jeśli jest się na boso ani też mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie przez nieuwagę uruchomione, mogłyby one się zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○".
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Należy skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis Techniczny).
- Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia - chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo -, jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyrkulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki.
  W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych. Opcje programowania, w szczególności tryb „opóźnione pieczenie" (patrz Programy) i „opóźnione czyszczenie automatyczne" (patrz Konserwacja i utrzymanie), pomagają zorganizować w ten sposób pracę piekarnika.
- Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

! Ten produkt spełnia wymogi dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania. Jeśli przez 2 minuty nie są wykonywane żadne operacje, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania. Tryb czuwania sygnalizuje jasno świecący „ikona Zegar". Ponowne użycie urządzenia powoduje natychmiastowy powrót systemu do trybu aktywnego.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

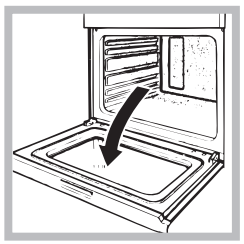
Czyszczenie urządzenia

- Lekkie różnice koloru przedniej strony piekarnika są spowodowane zastosowaniem różnego rodzaju materiałów: szkła, plastiku lub metalu.
- Ewentualne cienie na szybce drzwiczek, podobne do prążków, są spowodowane odbiciem światła żarówki piekarnika.
- W bardzo wysokich temperaturach emalia zostaje wypalona. Podczas tego procesu może dojść do zmian chromatycznych. Jest to normalne zjawisko, nie mające wpływu na działanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie mogą być całkowicie pokryte emalią i dlatego mogą wyglądać jak w stanie surowym. Nie ingeruje to w żaden sposób w zabezpieczenie antykorozyjne.
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty do czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się dokładne spłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków ściernych ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce, z wyjątkiem prowadnic przesuwnych.
- Zaleca się nie spryskiwać bezpośrednio panelu sterowania środkami czyszczącymi, lecz myć go nasączoną nimi gąbką

! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

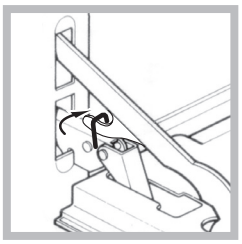
Czyszczenie drzwiczek

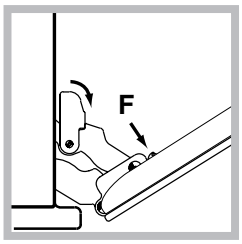
Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
Aby dokładniej wyczyścić piekarnik można zdemontować drzwiczki:



1. otworzyć szeroko drzwiczki (patrz rysunek);

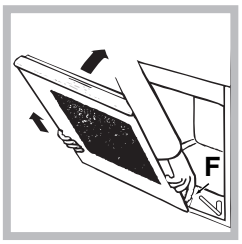
2. podnieść i obrócić dźwignie znajdujące się w obu zawiasach (patrz rysunek);





ze szklanymi drzwiczkami wewnętrznymi

3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek).



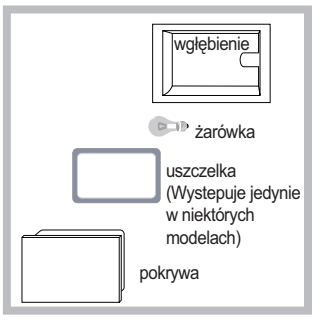
3 (ze szklanymi drzwiczkami wewnętrznymi). przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Nacisnąć blokady **F**, a następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek).

Zamontować ponownie drzwiczki wykonując opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzanie uszczelek

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, ze uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego (patrz Serwis Techniczny). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

Wymiana żarówki



W celu wymiany żarówki w piekarniku:
1. Zdjąć szklaną pokrywę przy pomocy śrubokręta.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić ją na taką samą: moc 15 W, trzonek E 14.
Ponownie założyć szklaną pokrywę, zwracając uwagę na właściwe umieszczenie uszczelki (patrz rysunek).

! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

Czyszczenie automatyczne FAST CLEAN

Program FAST CLEAN powoduje nagrzanie wnętrza piekarnika do temperatury 500°C i uruchamia proces pirolizy, czyli zwęglania resztek żywności. Zanieczyszczenia zostają dosłownie spopielone.
Podczas automatycznego czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą być bardzo gorące. należy uważać, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika. Przez szkło drzwiczek piekarnika można zauważyć świecące cząsteczki: zachodzi bowiem chwilowe spalanie, jest to absolutnie normalne zjawisko, z którym nie wiąże się żadne niebezpieczeństwo.

Przed uruchomieniem FAST CLEAN:

- wyczyścić drzwiczki piekarnika
- za pomocą wilgotnej gąbki usunąć z wnętrza piekarnika największe zanieczyszczenia. Nie stosować detergentów;
- wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw prowadnic przesuwnych (jeśli jest on częścią wyposażenia);
- nie pozostawiać ściereczek ani uchwytów kuchennych na klamce drzwiczek.
- ustawić pokrętło PROGRAMY na „0”

! Jeśli piekarnik jest zbyt gorący, proces pirolizy może się nie uruchomić. Należy poczekać aż się ochłodzi.

! Uruchomienie programu jest możliwe dopiero po zamknięciu drzwiczek piekarnika.

W celu uruchomienia cyklu czyszczenia FAST CLEAN nacisnąć na około 4 sekundy przycisk . Operując pokrętłami USTAWIANIE CZASU można wybrać żądany poziom czyszczenia o ustawionym czasie trwania, którego nie można zmieniać:
1. Ekonomiczny (ECO): przekręcić pokrętło w stronę „−”. Czas trwania 1 godzina.
2. Zwykły (NOR): poziom początkowy. Czas trwania 1 godzina i 30 minut;
3. Intensywny (INT): przekręcić pokrętło w stronę „+”. Czas trwania 2 godziny.
4. Przycisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Również dla cyklu FAST CLEAN, tak jak dla zwykłego cyklu pieczenia, można zaprogramować czas zakończenia cyklu czyszczenia (patrz Programowanie końca czyszczenia automatycznego).

Urządzenia zabezpieczające

- zaświecona ikona na wyświetlaczu wskazuje, że drzwiczki piekarnika zostały automatycznie zablokowane po osiągnięciu przez piekarnik wysokiej temperatury;
- ikona STOP wskazuje, że w każdej chwili można przerwać cykl czyszczenia naciskając przycisk ;
- w przypadku wystąpienia anomalii zasilanie elementów grzejnych zostaje przerwane;
- po zablokowaniu drzwiczek nie można zmieniać ustawień czasu trwania cyklu ani jego zakończenia.

Programowanie końca czyszczenia automatycznego

1. Naciskać przycisk , dopóki nie zapali się ikona END oraz dwie cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. aby ustawić godzinę, należy obracać pokrętłem USTAWIANIE CZASU w stronę “+” lub “−”;
3. ponownie naciskać przycisk , dopóki na WYŚWIETLACZU nie pojawią się dwie pozostałe cyfry;
4. aby ustawić minuty, należy obracać pokrętłem USTAWIANIE CZASU w kierunku “+” lub “−”.
5. aby potwierdzić, należy ponownie nacisnąć przycisk ;.
6. po upływie ustawionego czasu na WYŚWIETLACZU pojawia się napis END i słychać sygnał dźwiękowy.

- Przykład: jest godzina 9:00, zostaje wybrany program FAST CLEAN na poziomie Ekonomicznym z czasem trwania zaprogramowanym na 1 godzinę. Ustawia się 12.30 jako godzinę zakończenia. Program włącza się automatycznie o godzinie 11:30.

Podświetlone ikony oraz END oznaczają, że zostało wykonane programowanie. Na WYŚWIETLACZU naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia oraz czas trwania FAST CLEAN.

Po zakończeniu czyszczenia automatycznego

Aby otworzyć drzwiczki, należy odczekać, aż temperatura piekarnika obniży się do dopuszczalnego poziomu. Teraz na dnie i na ściankach piekarnika widoczny jest osad w postaci białego pyłu: po ostudzeniu piekarnika należy go usunąć za pomocą wilgotnej gąbki. Można również wykorzystać zmagazynowane ciepło do pieczenia, nie usuwając białego pyłu: nie stanowi on żadnego niebezpieczeństwa dla pieczonych potraw.

PL